

【1日20食限定】ジョエル・ロブション 旬の栗や洋梨を使った秋のパフェ 「栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに」

期間限定：2025年9月1日(月)より ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.本館2F)にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が運営する「ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション」(所在地:東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、2025年9月1日(月)から10月31日(金)の期間限定で、昨年ご好評いただいた「栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに」を1日20食ティートタイム限定で提供いたします。



- 「栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに」は秋限定の国産栗の渋皮煮を贅沢に使用した芸術的な逸品です。
- たっぷり搾り上げたマロンクリームのお味を引き立てる旬を迎えた洋梨のコンフィとブランマンジェ、酸味の効いたカシスのジュレを合わせました。
- ダイスにカットした渋皮栗やキャラメリゼしたナッツ、落ち葉を模したキャラメルチュイル、栗の粉をまとわせたメレンゲなど様々な食感を楽しみながら、栗本来のお味をご堪能ください。



【展開概要】

提供店舗: ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)

東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

メニュー名: 栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに

価格(税込): 2,640円 (ハーブティ、コーヒーまたは紅茶付き)

展開期間: 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/22761.html>

営業時間: 10:30～19:30(L.O.19:00)※栗パフェの提供は14:30からとなります

ご予約・お問い合わせ: 03-5255-6933 (受付時間 10:30～19:30)

オンライン予約: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-lecafe-nihombashi/reserve>