

## 2月2日はクレープの日!! ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションで味わう『クレープシュゼット』 フランスの春の訪れを祝う伝統行事「Chandeleur(シャンデレール)」

1週間限定提供:2026年2月2日(月)~2月8日(日)  
ランチ・ディナーコースのデザートとして、ティータイムも特別営業

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)が運営するフレンチレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、フランスの春の訪れを祝う伝統行事「Chandeleur(シャンデレール)」をクレープの日として、2026年2月2日(月)より1週間限定で『クレープシュゼット グランマルニエでフランベし マダガスカル産ヴァニラのグラスを添えて』を提供いたします。

### クレープの日「シャンデレール(Chandeleur)」とは

フランスでは、2月2日の「シャンデレール」と呼ばれる日にクレープを家族や友人たちと食べる習慣があります。シャンデレールは聖燭祭とも言い、イエス・キリストが生後40日目に聖母マリアとともに神殿を訪れた日を祝う行事です。

なぜクレープを食べることになったのかは諸説あり、太陽のように黄色く真ん丸いクレープは、寒く厳しい冬の終わりを告げる象徴となったとも言われており、近年では「シャンデレール」は春の訪れを祝う日として親しまれています。



- クレープの日を記念して、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでご用意する『クレープシュゼット グランマルニエでフランベし マダガスカル産ヴァニラのグラスを添えて』は、1枚1枚焼き上げたクレープを、バターとオレンジ果汁などのソースと共に火にかけ、オレンジリキュール「グランマルニエ」でフランベして仕上げます。オープンキッチンでパティシエがフランベする際に立ちのぼる、華やかな香りもあわせてお楽しみください。温かいクレープと冷たいマダガスカル産ヴァニラのグラスが織りなす、至福のデザートです。
- ランチ、ディナーのプリフィックスコースのデザートとして、お選びいただけますので、是非お楽しみください。
- さらに2月2日(月)より1週間限定でティータイムを特別営業いたします。  
平日のみ1日20皿に限り事前予約を承ります。\*土日はご来店のみでのお受付となります。  
是非、春の訪れと幸せを願い、ご家族、ご友人とラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのこだわりの『クレープシュゼット』を味わうひと時をお過ごしください。

## 【展開概要】

販売店舗	: ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
所在地	: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F
販売期間	: 2026年2月2日(月)～2月8日(日) ランチ・ティータイム・ディナー
営業時間	: ランチ 12:00～14:00 最終入店(16:00クローズ) ティータイム 14:00～15:00 最終入店(16:00クローズ) ディナー 18:00～20:00 最終入店(22:00クローズ)
メニュー名	: 『クレープシュゼット グランマルニエでフランベし マダガスカル産ヴァニラのグラスを添えて』
価格(税込)	: <ランチ、ディナータイム> プリフィックスコースに+2,000円をご用意いたします。 <ティータイム> 4,000円(カフェ付) ※参考プリフィックスコース価格: 6,500円 / 10,000円 / 13,800円 ※6,500円はランチタイムのみのご提供です ※価格は全て税込、サービス料10%別です
ティータイムについて	: 平日のみ1日20皿に限り事前予約を承ります。ご予約はお電話のみでお受付いたします。 ※ティータイムは「クレープシュゼット」のみのご提供となります。 その他のデザートのご用意はございませんので、予めご了承ください。
ご予約・問い合わせ	: 03-5772-7500(受付時間 11:00～21:00)
ランチ、ディナーオンライン予約	: <a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve">https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve</a>
詳細URL	: <a href="https://www.robuchon.jp/topics/24759.html">https://www.robuchon.jp/topics/24759.html</a>

※商品名、金額、営業時間や内容等は予告なく変更となる場合があります。

## 【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション】

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由に楽しんでいただける、ロブションが提唱する「コンビビアリテ(懇親性)」を具現化した空間です。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。

店舗URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>