

【1日20食限定】ジョエル・ロブションのバレンタインにもぴったりの
『Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～』が新登場

期間限定：2026年2月1日（日）より ル カフェ ドゥ 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 ドゥ 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、2026年2月1日（日）から3月15日（日）の期間限定で、新商品『Éclipse chocolat（エクリプスショコラ）～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～』を1日20食限定で提供いたします。

パルフェ（Parfait）とは・・・

現代の日本で広く親しまれている「パフェ」の語源。フランス語で「完全な」「完璧な」という意味を持ち、生クリームや卵黄をベースに、混ぜて冷やし固めた軽やかでなめらかな口どけが特徴の冷たいデザート。

- ヴァローナ社のショコラを様々な技法で表現し、奥行きある味わいを幾層にも重ねた新作デザート『Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～』。
- 濃厚なモワルーショコラに、なめらかなクリームショコラやシャンティショコラ、グラスショコラを合わせました。
- 金柑のコンポートのほのかな甘酸っぱさとオレンジゼストの香りが、ショコラの深みを引き立てます。
- キャラメリゼしたヘーゼルナッツやパールクラッカンのさくさくとした食感もアクセントに。
- 仕上げにお客様の目の前で温かいオレンジ風味のソースショコラを注いで完成するショコラの魅力を尽くした逸品です。
是非、この機会に「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」で期間限定のパルフェをお楽しみください。



【展開概要】

提供店舗

：ル カフェ ドゥ 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

：Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～

価格（税込）

：単品 2,800円 / セット 3,300円（コーヒーまたは紅茶、ハーブティー付き）

展開期間

：2026年2月1日（日）～3月15日（日）

詳細URL

：<https://www.robuchon.jp/topics/24723.html>

営業時間

：10:30～19:30（L.O.19:00）※『Éclipse chocolat～濃厚なショコラと柑橘のパルフェ～』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>

【ショコラブランド「Valrhona（ヴァローナ）」について】

1922 年にフランス・ローヌ地方で創業して以来、世界中のトップシェフから認められているショコラブランド「ヴァローナ」。

世界各地の生産者との長期的なパートナーシップを大切におり、生産者と共にカカオを栽培しながら、専門的なノウハウを培うことで今までにないショコラの味わいやアロマを生み出しています。

また、最高のショコラを作り出すために、独創的なアイデアと職人技術の向上を追求し続けています。

ヴァローナは、環境や社会に配慮した事業活動を行い、説明責任や透明性など厳しい基準を満たしたサステナブル(持続可能)な企業のみにも与えられるB Corporation®を取得しています。



【店舗紹介】

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。

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

営業時間: 10:30～19:30 (L.O.19:00)

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

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

