

ジョエル・ロブションが贈る話題のフランス伝統菓子

『フラン ヴァニージュ』が大好評につき販売期間延長決定! 販売店舗も追加!!

【販売期間延長】2026年3月31日(火)まで

【販売店舗追加】2026年2月6日よりルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

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 パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、ならびに「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店では、2026年1月14日(水)より期間限定で販売しているフランス伝統菓子『フラン ヴァニージュ』について、販売期間を2026年3月31日(火)まで延長することを決定いたしました。

また、販売店舗も追加し、2026年2月6日(金)より期間限定で「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」でも『フラン ヴァニージュ』の販売を開始いたします。

LE FLAN à la vanille

フランスの伝統菓子

フラン ヴァニージュ



Joël Robuchon

フランスの伝統菓子『フラン(Flan)』

「フラン(Flan)」は、フランスの伝統的な焼き菓子です。フランスでは多くのブーランジュリーやパティスリーで販売されており、素朴ながらもやさしい味わいで、国民的なおやつとして広く親しまれています。主に卵・牛乳・砂糖のシンプルな素材で作るクリームをタルト生地に流し、オーブンでじっくりと焼き上げ作られます。

職人のこだわりが詰まった

ジョエル・ロブションの『フラン ヴァニージュ』

ジョエル・ロブションよりお届けする『フラン ヴァニージュ』は、発酵バターが香るザクザクとした生地に、コクと甘みの特徴の「御養卵」と、濃厚なクレーム・ドゥーブル、さらにバニラビーンズを贅沢に使用したなめらかなクリームを丁寧に焼き上げました。とろけるような口どけと、香り高いバニラの余韻をぜひご堪能ください。

反響に応え販売期間延長

販売店舗も追加

発売開始以降、想定を上回る反響を受け、このたび販売期間の延長を決定いたしました。また、新たに 2026年2月6日より「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」でも2026年3月31日(火)までの期間限定で『フラン ヴァニージュ』を販売いたします。

ぜひこの機会に職人が一つひとつ丹念に作り上げる、素材の魅力と技が詰まった味わいをお楽しみください。

【商品概要】

※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

販売期間	: 2026年1月14日(水)～3月31日(火) 予定
商品名・価格	: フラン ヴァニージュ 560円(税込)
サイズ	: 直径 約9cm ※焼き上がりにより多少サイズが変わります
販売店舗	: ル パンドゥ ジョエル・ロブション 全店(渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、ニューマン新宿店) ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内ブリックスクエア店) ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店 ※2026年2月6日(金)より販売開始
詳細URL	: https://www.robuchon.jp/topics/24635.html