

# ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 苺づくしの20食限定パフェ&新作ミルフィーユ

## 栃木県の農園「ハート&ベリー」の”とちあいか”を贅沢に楽しむ

### 日本橋高島屋S.C.本館2F 2026年3月17日～5月6日までの期間限定販売

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3月17日(火)から5月6日(水)までの期間、栃木県のいちご農園「ハート&ベリー」の”とちあいか”を贅沢に使用したデザート2種を期間限定で提供いたします。今回は1日20食限りの『ハート&ベリーのとちあいかパフェ ココナッツのブランマンジェと共に』と、春限定の新作として”とちあいか”を使用した『ジョエル・ロブションのミルフィーユ ～天使の髪をつむいで～』の2種が登場します。

- 栃木県のいちご農園「ハート&ベリー」が手掛ける“とちあいか”は豊かな香りと濃厚な甘み、酸味とのバランスに優れた味わいが特徴です。今回はこの苺を贅沢に使い、春にふさわしい華やかなデザートに仕上げました。
- 『ハート&ベリーのとちあいかパフェ ココナッツのブランマンジェと共に』はフレッシュの“とちあいか”にグラスヴェアニュー(バニラアイス)、苺のチョコクリーム、まろやかな甘みのココナッツのブランマンジェ、軽く加熱し美味しさを凝縮させた苺のコンフィを層にした芸術的な逸品です。
- さらに2004年のオープン当初から提供する人気デザート『ジョエル・ロブションのミルフィーユ ～天使の髪をつむいで～』を、“とちあいか”を使った新作としてご用意いたします。香ばしく焼き上げたカダイフに“とちあいか”と、マスカルポーネと生クリームの軽やかなクリームを重ねました。サクサクの生地と苺、コクのあるクリームの調和をお楽しみいただけます。是非この機会に期間限定デザートをお楽しみください。



LE CAFÉ  
de Joël Robuchon



#### 【販売概要】

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・価格(税込)

: 『ハート&ベリーのとちあいかパフェ ココナッツのブランマンジェと共に』 **※1日20食限定**

コーヒーまたは紅茶、ハーブティー付き 3,400円 / 単品 2,900円

: 『ジョエル・ロブションのミルフィーユ ～天使の髪をつむいで～』(春限定 “とちあいか”仕様)

コーヒーまたは紅茶付き 2,000円

展開期間 : 2026年3月17日(火)～5月6日(水)

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/25304.html>

営業時間 : 10:30～19:30(L.O.19:00) ※パフェの提供はティータイムから(14:30～)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/shops/robuchon-lecafe-nihombashi/reserve>

※販売期間・価格・内容は予告なく変更する場合がございます



栃木県の農園「ハート&ベリー」のとちあいか