

世界初※ ジョエル・ロブションのかき氷
「グラスピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」が今夏も数量限定で登場！
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)

提供期間:2026年7月1日～8月31日 / 予約受付開始:2026年6月17日より

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「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)では、「グラスピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)の期間、ティータイム限定で提供いたします。

昨年、ジョエル・ロブションの世界初のかき氷としてご好評いただいた本商品が、今年も登場いたします。

平日は15食、土・日・祝日は10食の数量限定でご用意し、事前予約は2026年6月17日(水)より承ります。

※世界中のジョエル・ロブションブランドにおいて初となるかき氷



- 「グラスピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」はマンゴーの持ち味を最大限に引き出せるよう試行錯誤を重ねて創り上げた、ジョエル・ロブションでは世界初の試みとなるかき氷として昨年初登場し、ご好評をいただいた本商品が今年も登場いたします。
- ふんわりと柔らかく削った氷にダイス状にカットしたフレッシュマンゴー、マダガスカル産バニラで豊かな香りを添えたパイナップル・パッションフルーツ・マンゴーを混ぜ合わせた南国感たっぷりのエキゾチックシロップを重ねました。
- 氷の中央と底にはキャラメリゼしたバナナとパッションフルーツを合わせた「クレームパッションバナヌ」を忍ばせました。仕上げにココナッツのエスプーマ、サクサクのメレンゲとパイナップルのチュイルを冠し完成するこの逸品は食べ進む度に広がる香ばしさ、酸味甘み全てがマンゴーの味わいを引き立てます。
- さらに今年はエキゾチックシロップを別添えでもご用意。お好みに合わせて加えていただくことで、より一層贅沢にご堪能いただけます。
- ジョエル・ロブションのエグゼクティブ シェフ パティシエである高橋 和久が考案した、パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げる芸術的で美しい唯一無二のかき氷をぜひお楽しみください。



【グラスピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～ 販売概要】

提供店舗 : ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
メニュー名 : グラスピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～
価格 : 3,300円 税込・サービス料10%別 ※当日ドリンクオーダー可
予約受付開始日 : 2026年6月17日(水)
ご予約方法 : WEBまたはお電話にて事前予約を承ります。
WEB予約URL <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve>
お電話 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)
提供期間 : 2026年7月1日(水)～8月31日(月)
提供時間 : 14時～15時(最終入店・L.O.) 16時Close
詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/26129.html>

※数量限定のため、ご予約なしでご来店の場合、当日分が完売している場合がございます。
※本商品をご希望のお客様は、事前のご予約をおすすめいたします。
※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

【世界初となるジョエル・ロブションのかき氷を手掛けたシェフプロフィール】

ジョエル・ロブション
エグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久

2009年 日本・東京「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション ラボラトワール」
シェフ パティシエに就任
2012年より台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で
シェフ パティシエとして指揮をとる
2019年より現職

食材の味わいを尊重しながら
芸術的で遊び心溢れるデザートを創作



【店舗紹介 ラトリエドゥ ジョエル・ロブション】

2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に
先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。
ジョエル・ロブションが提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。
オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に提供される料理を
ロングカウンターで楽しむ。

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

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



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション内観