

【1日20食限定】国産栗を贅沢に使用したジョエル・ロブションの秋限定パフェが登場！ 『栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに』

期間限定：2026年9月16日（水）より ル カフェ ドウ 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 ドウ ジョエル・ロブション 日本橋店」（所在地：東京都中央区日本橋高島屋S.C. 本館2F）では、2026年9月16日（水）から10月31日（土）の期間、毎年ご好評いただいております「栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに」を1日20食ティータイム限定で提供いたします。



- 「栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに」は、国産栗の渋皮煮を贅沢に使用した秋限定のパフェです。
- バニラアイスを濃厚なマロンクリームで包み込み、モンブラン仕立てにしました。上品な栗の甘みに、旬の洋梨を使ったブランマンジェと酸味が効いたカシスのジュレを合わせ、食べ進めるごとに重なり合う味わいをお楽しみいただけます。
- さらに、落ち葉を模したサクサクのキャラメルチュイルや、栗の粉をまとわせたメレンゲが食感のアクセントに。
- 紅葉やアマランサスをあしらった、秋ならではの優美な佇まいと味わいをご堪能ください。



【展開概要】

提供店舗：ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション 日本橋店

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：栗パフェ モンブラン仕立て 洋梨とカシスをアクセントに

価格（税込）：2,700円（コーヒーまたは紅茶付き）

展開期間：2026年9月16日（水）～10月31日（土）

詳細URL：<https://www.robuchon.jp/topics/26950.html>

営業時間：10:30～19:30（L.O.19:00）※栗パフェの提供は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>