

ジョエル・ロブション初!!
三つ星レストランのエスプリを詰め込んだ新作ラグジュアリーショコラ
「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」数量限定発売
～2018年12月26日より予約受付開始～
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション各店にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」(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)では、レストランの趣を感じるラグジュアリーな新作バレンタインショコラ「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」を販売いたします。



今年の新作「ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション」は、ガストロノミー “ジョエル・ロブション” シェフソムリエの高丸がセレクトした食前から食後酒までのシャンパンやワインを贅沢に使用した、5種のボンボンショコラの詰め合わせです。フレーバーは、ハート型の見た目も可愛らしく芳醇なブドウの香りが楽しめる「シャンパーニュ」、赤とゴールドのマーブル模様が美しい「ミュスカ」、チョコレートながらフルボディの赤ワインを感じられる「ポートワイン」、黒トリュフの恍惚で芳香な香りの「バニユルス」、口に入れた瞬間ヘネシーの豊かで芳醇な香りを感じる「ヘネシー」の全5種類です。さらにガストロノミー “ジョエル・ロブション”のプレゼンテーションプレートから着想を得たボックスには、レストランのテーブルセッティングを彷彿とさせる紫色のリボンがデザインされています。見た目、味共にご自宅にいながらにして、ガストロノミー “ジョエル・ロブション”を感じられるボンボンショコラです。

三つ星レストラン「ジョエル・ロブション」のエスプリを感じる特別なショコラを、大切な方への贈り物として、自分へのご褒美としてお楽しみください。

《ボンボン ショコラ ドゥ ジョエル・ロブション概要》

- 【価格(消費税抜き)】 5種10粒入り 8,000円 【予約期間(受注期間)】 2018年12月26日(水)～2019年1月31日(木)
【予約方法】 ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション各店の店頭もしくはお電話にて承ります。
※恵比寿ガーデンプレイス店は12月26日から改装休業の為、
六本木ヒルズ店にて、2019年2月3日以降の恵比寿店での商品お渡しのご予約を承ります。
【商品お渡し期間】 2019年2月1日(金)～2月14日(木) ※恵比寿ガーデンプレイス店のみ2019年2月3日(日)～
【商品お渡し店舗】 ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション <https://www.robuchon.jp/laboutique>
六本木ヒルズ店 03-5772-7507 丸の内ブリックスクエア店 03-3217-2877
恵比寿ガーデンプレイス店 03-5424-1345

※全て税抜き表示です。価格は変更する場合がございます。※予定数に達し次第、予約の受付は終了となります。

【商品概要】

商品名	ボンボン ショコラドゥ ジョエル・ロブション
価格(税抜き)	5種10個入り 8,000円
BOXサイズ(外寸)	直径 235 mm・高さ 45 mm
保存方法	直射日光を避け、17℃以下の冷暗所で保存して下さい。
商品詳細	ガストロノミー”ジョエル・ロブション”シェフソムリエ 高丸がセレクトした食前から食後酒までのシャンパンやワインを使用した計5種のボンボンショコラです。パッケージは、実際にレストランで使用しているプレゼンテーションプレートをイメージしています。三つ星レストラン「ジョエル・ロブション」のエスプリをご堪能ください。
フレーバー	シャンパーニュ <ヴーヴ・クリコ ローズラベル>
商品特徴	可愛らしくハートにかたどったフランス産のホワイトチョコレートに包み込まれた『ヴーヴ・クリコ ローズラベル』のジュレ がチョコレートが割れた瞬間、はじけ出し芳醇なブドウの香りとエレガントさ、フレッシュ感が口全体に広がる一品。
フレーバー	ミュスカ
商品特徴	エキゾチックな味わいのパートドリュイとミルクチョコレートの優しい口どけにミュスカの爽やかな酸味とすっきりとした甘味のマリアージュ。赤とゴールドの美しいマーブル模様の見た目も特徴的なチョコレート。
フレーバー	ポートワイン
商品特徴	黒イチジクを赤ワインで煮詰め、赤ワインの味と香りを凝縮させ、クリーミーで力強い力加才感の2種のチョコレートで、赤ワインのフルボディ感を表現。
フレーバー	バニユルス
商品特徴	黒トリュフを使用し、その恍惚な芳香と、上品な苦みや木の香りの中に漂うフローラルなチョコレート。この2つの香りを生かす、バニユルスとのマリアージュ。
フレーバー	コニャック <ヘネシー>
商品特徴	口に入れた瞬間、立ち昇るヘネシーの豊かで芳醇な香り。力強く、かつ極めて滑らかなヘネシーに漬 け込んだレーズンにより一層ヘネシーを感じる事が出来る一品。



※商品の価格は税抜き表示です。価格は変更する場合がございます。

【シェフソムリエ 高丸 智天コメント】

チョコレートとシャンパーニュやワインなどのマリアージュを一口で感じていただけるボンボンショコラです。フレーバーの一つ、ジョエル・ロブション セレクションのローヌ地方天然甘口ワイン「ミュスカド・ボーム・ド・ヴニーズ」を惜しみなく使った「ミュスカ」は、このワインに相性が良いパッションフルーツ、マンゴーをミルクチョコレートと組み合わせることで、チョコレートとワインがお互いに寄り添う味わいをイメージしました。チョコレートの中で、味わいや香り、食感など、様々な形に変化したお酒とチョコレートとのマリアージュを是非お楽しみください。

【シェフソムリエ 高丸 智天プロフィール】

- ・1977年 広島県出身
- ・2008年 ガストロノミー”ジョエル・ロブション”勤務
- ・2012年 同店 プルミエソムリエ着任
- ・2016年 同店 シェフソムリエ着任 現在に至る

シャトーレストランジョエル・ロブションのシェフ ソムリエ。ワインと料理のマリアージュには定評があり、シャトーレストランでは、高丸がコーディネートする「料理とワインを楽しむ会」を定期的に開催。



■ガストロノミー “ジョエル・ロブション”とは

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業し、2004年に店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル。開業より25年を迎える。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーレストランの2階に位置するガストロノミー”ジョエル・ロブション”はジョエル・ロブションが世界中で展開する様々なレストランの中でも、最高峰のブランドとして世界を魅了し続けている。



《ラ プティックドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》
 恵比寿ガーデンプレイス店: 03-5424-1345 / 六本木ヒルズ店: 03-5772-7507 / 丸の内ブリックスクエア店: 03-3217-2877
 《オンラインショップURL》
<http://www.robuchon-online.jp/>