

2020年11月30日
株式会社フォーシーズ

新年はフランスの伝統菓子を食べて運試し！お取り寄せでも楽しめる！！ ジョエル・ロブションの『ガレット デ ロワ』オリジナルフェーヴ付き ～2020年12月1日(火)より予約開始～ ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション/ル パンドゥ 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 ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」、「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」、「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション」の店頭、及び「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」の公式オンラインショップでは2020年12月26日(土)より販売を開始するフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』の予約受付を2020年12月1日(火)より開始いたします。



<オリジナルフェーヴ>



<モチーフとなったメニュー>
鯖のタルト

ブラックオリーブとバジルにスタチの香りを忍ばせて

『ガレット デ ロワ』とは、新年のお祝いの際に食べられるフランスの伝統的なお菓子です。フランスでは年が明けるといっせいに菓子屋さんやパン屋さんにならぶほどの、新年にかかせない伝統菓子で、家族や親しい人たちで切り分け食べて楽しめます。ジョエル・ロブションの『ガレット デ ロワ』は、アーモンドを使用した「クレームダマンド」に、希少性の高いタヒチ産バニラを惜しみなく使用しており、バニラの香るしっとりとしたアーモンド生地と香ばしくサクサクとしたパイ生地が抜群の相性の一品です。また、今年もジョエル・ロブションの『ガレット デ ロワ』には、オリジナルの陶器製フェーヴをご用意しています。今年のフェーヴは「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」の魚料理「鯖のタルト ブラックオリーブとバジルにスタチの香りを忍ばせて」をモチーフにしたデザインです。

是非、新年はジョエル・ロブションがお届けする『ガレット デ ロワ』をお楽しみください。

【ガレット デ ロワ 商品概要】

- 予約開始日: 2020年12月1日(火) ■ 販売期間: 2020年12月26日(土)～2021年1月31日(日)
 - 店頭販売価格(税込): 2,700円 ※オリジナルフェーヴ、王冠付き / 箱入り 3,030円
 - 公式オンラインショップ 販売価格(税込): 3,888円 ※箱入り、全国配送可
 - 販売店舗: 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 パンドゥ ジョエル・ロブション 全店(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店) ル カフェドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)/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 ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションオンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>
 - サイズ: ガレット デ ロワの直径15cm ※焼き上がりにより多少サイズが変わります。
- ※オンラインでの予約も可能です。※フェーヴは別添えになります。数に限りがございます。

<ガレット デ ロワとは>

アーモンドの優しい甘さとコクを感じられる生地「クレームダイヤモンド」を、サクサクのパイ生地で包み焼きあげたフランスの伝統的な新年のお菓子です。中には「フェーヴ」とよばれる陶器製のチャームがひとつ入っており、切り分けてそれが当たった人は、その一年幸運に恵まれると言われています。

<フェーヴとは>

フランス語でソラ豆のことです。ソラ豆が胎児の形に似ているため、古代から命のシンボルとして扱われていました。もともと乾燥した豆をつかっていたのでそう呼ばれていますが、今では陶器製のチャームが使われています。

【オンライン販売・予約】

ガレット デ ロワは、オンライン販売及びオンライン予約による一部店舗でのお渡しを行っております。是非下記よりご予約いただき、新年をジョエル・ロブションのガレット デ ロワとともに楽しみください。

<オンライン販売>

ラブティック ドウ ジョエル・ロブション オンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>

<オンライン予約>

恵比寿ガーデンプレイス店 URL: <https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-laboutique-ebisu/reserve>

丸の内ブリックスクエア店 URL: <https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-laboutique-marunouchi/reserve>

六本木ヒルズ店 URL: <https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-laboutique-roppongi/reserve>

【店舗紹介】

■ラブティック ドウ ジョエル・ロブション

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー。独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しております。

店舗: 恵比寿ガーデンプレイス店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique>

六本木ヒルズ店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-roppongi-hills>

丸の内ブリックスクエア店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-marunouchi-brick-square>



■ルパン ドウ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのパン専門店です。バゲットやパン ドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/lepain-shibuya-hikarie-shings>

ニューマン新宿店 <https://www.robuchon.jp/shop-list/lepain-newoman>

■ルカフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C内)

ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドイッチからコース料理まで幅広くをご用意しています。

店舗URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

■ルカフェ ラブティック ドウ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

2020年6月にオープンした 気取らずロブションの味を楽しめるカフェ&ブティックです。ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドイッチをイートイン、テイクアウトで気軽にお楽しみいただけます。また、焼き菓子をはじめとするギフトも種類も豊富にご用意。

店舗URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-laboutique-toranomon-hills>