

“ジョエル・ロブションが愛した日本一のお茶”^{やめ ちや}「八女茶」の香りと味わいをデザート共に 春限定の新作「八女抹茶のミルフィーユ～天使の髪をつむいで～」 ～2022年3月28日(月)よりル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.)にて販売開始～

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「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、2022年3月28日(月)より春季限定のデザート『八女抹茶のミルフィーユ～天使の髪をつむいで～』を販売いたします。



『八女抹茶のミルフィーユ～天使の髪をつむいで～』は、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」で2004年のオープン当初から提供している一番人気のデザートに、福岡県八女市で栽培・生産されている“八女抹茶”を贅沢に使用した春の新作です。

パイ生地の代わりに、カダイフと呼ばれる麺状の生地をフワフワにほぐし、オーブンで焼き上げ、より軽く、サクサクとした食感が特徴です。

極浅く焙煎し、香りと甘みを引き出した「八女ほうじ茶」とセットでお召し上がりいただくのもお勧めです。

また、全国茶品評会で「玉露産地賞」を21年連続最高賞を獲得する、日本一の玉露「八女伝統本玉露」も数量限定でご用意いたします。

ぜひ、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」の春の新作デザートをご賞味ください。

【展開概要】

- 実施期間: 2022年3月28日(月)～2022年4月10日(日)
- 実施店舗: ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F
- 時間: 10:30～19:30 close 18:30(L.O.)
- ご予約・お問い合わせ: 03-5255-6933 (受付時間 10:30～19:30)
- 展開メニュー:
 - ・八女抹茶のミルフィーユ ～天使の髪をつむいで～ 八女ほうじ茶セット: 2,200円 / 単品: 1,870円
 - ・八女ほうじ茶(単品): 990円
 - ・八女伝統本玉露(単品): 1,430円 ※数量限定

<商品詳細>

ロブションスタイルのミルフィーユに、日本一のお茶として名高い「八女茶」を贅沢に使用しました。パイ生地の代わりに、カダイフと呼ばれる麺状の生地を使用。サクサクした軽い触感の生地に“八女抹茶”とマスカルポーネをあわせた濃厚なクリームに、桜の葉に漬けたグリオットチェリーを合わせました。「八女ほうじ茶」の泡と口溶けの良い桜が香るアイスクリームを添え仕上げた、このデザートは“八女抹茶”ならではの豊かな風味が感じられるクリームに、桜や甘酸っぱいグリオットチェリーが溶けあい、春らしい色合いと味わいが詰まった逸品です。

*価格は税込みです *展開期間、商品名、金額等は予告なく変更となる場合があります。

～ジョエル・ロブションが愛した、日本一のお茶～

ロブション氏と八女伝統本玉露との出会いは、2017年。フレンチの帝王と言われた偉大なシェフは、実は日本茶の渋みが苦手でした。しかし、八女伝統本玉露を飲み一言。「世界最高のお茶だ」と。

ニューヨークにあるロブション氏のレストランでペアリングイベントが開催されるほど愛されたこの品は、まさに“ロブション氏が愛した日本一のお茶”です。



【八女茶について】

1423年に八女茶が発祥し600年の歴史を迎えます。全国の生産量の僅か2.2%しかありませんが圧倒的な品質にこだわり続け、その年のお茶の出来を競う全国茶品評会玉露の部で産地賞21年連続日本一の獲得、一般の消費者が選ぶ日本茶アワードでグランプリの獲得、Japanese Tea Selection Parisで最優秀賞の獲得、日本政府が「優れた産品と産地の関係を保護する」ために設定したGI認証(地理的表示)に認められ、現在も日本茶では唯一となるなど国内有数のブランドとして認知されています。



【八女伝統本玉露について】

全国茶品評会で「玉露産地賞」を21年連続最高賞を獲得する、日本一の玉露。日射量の少ない山間の畑で、あえて茶樹の枝を剪定しない「自然仕立て」で栽培。茶樹にあたる日光を避けるために茶園全体に覆いをかぶせるのが特徴で、これによって緑茶の旨み成分であるテアニン(アミノ酸の一種)を増加させ、特有のとろりとした甘みが生み出されます。あえて手のかかる伝統的な方法にこだわり、美しい見た目、複雑で深い旨み、独特の爽やかな香りを追求しています。



【八女ほうじ茶について】

通常のほうじ茶の硬い茎でなく、「八女ほうじ茶」は甘みのある煎茶の柔らかい茎の部分を厳選し、その甘みを損なうことがないように極浅く焙煎し、香りと甘みを楽しんでいただけます。



【店舗紹介】

ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、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ウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの店内には11万個のスワロフスキーが輝いています。



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

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