

旬の苺を使ったかわいらしいイースターエッグ ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション 新作イースターデザート ～4月15日(金)から4月24日(日)の期間限定で販売～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: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4月15日(金)から4月24日(日)の期間限定で、春の訪れを祝う伝統的な祝祭「イースター」にちなんだ新作デザートを提供いたします。



今回の新作デザートは、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 高橋 和久が手掛け、イースターの象徴である「卵」に見立てたかわいらしいデザートです。
今年ジョエル・ロブションでは、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」以外にも、「ガストロミー “ジョエル・ロブション”」をはじめとした計4店舗で異なるイースターデザートを展開しております。URL: <https://www.robuchon.jp/topics/12365.html>

是非、ジョエル・ロブションの店舗でお好みのデザートを選んで、春のイースターをお楽しみください。

【展開概要】

提供店舗 : ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)
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: ウフドパック

タヒチ産バニラのエスプーマに旬の苺とプラリネロゼをあしらって

価格(税込): コーヒーまたは紅茶付きセット価格 2,310円/単品1,980円

展開期間 : 4月15日(金)～4月24日(日) ※14:00より提供

メニュー詳細: ホワイトチョコレートで型取ったイースターエッグに香り高いタヒチ産バニラのエスプーマとフランボワーズのソルベを閉じ込めました。プラリネロゼをアクセントとしたメレンゲを添えて、旬の苺をふんだんにあしらった軽やかで華やかなデザートに仕上げました。ルカフェ限定のイースターデザートを是非お楽しみください。

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/12510.html>

