

聖夜を華やかに演出するジョエル・ロブションが贈るクリスマス
2014年 クリスマス限定商品を販売

～2014年11月17日(月)より予約受付開始(クリスマスケーキ・ローストチキン)～
ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店、ル パン ドゥ ジョエル・ロブションにて

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」(恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店、丸の内店)、ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)では、ジョエル・ロブション氏が監修したクリスマスにぴったりのケーキ、パンなどのクリスマス限定商品を販売、11月17日(月)より予約受付を開始致します。

2014年の「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のクリスマスケーキは3種類を販売するほか、毎年人気のクリスマス伝統菓子の「ロブションの和三盆シュトーレン」や「ベラベッカ」を販売致します。また、「ガストロノミージョエル・ロブション」の味をご家庭でもお楽しみ頂ける「オードブルセット」の他、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでゆっくりと火を入れる「プレス産鶏のローストチキン」をご用意いたしました。

■ 2014年 クリスマスケーキ



ガトーフリーズ ¥5,400



ルージュ ノエル ¥4,536



ブランブラン 2014 ¥3,240

■クリスマス伝統菓子 / 2014年 オードブルセット / フランス プレス産ローストチキン



ロブションの和三盆シュトーレン
小 ¥1,512 / 大 ¥3,024



ベラベッカ
¥756



ジョエル・ロブションのオードブルセット
¥15,120



プレス産ローストチキン
¥15,120

◆クリスマスケーキ

商品名	価格(税込)	予約開始日	販売期間	取扱店舗
ガトーフレーズ ※5~6人用	5,400円	11/17(月)~	12/20(土)~ 12/25(木)	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 ・丸の内店
ルージュ ノエル ※約4人用	4,536円			
ブランブラン 2014 ※2~3人用	3,240円			

◆クリスマス伝統菓子

商品名	価格(税込)	販売期間	取扱店舗
シュトーレン	(小) 1,512円	11/1(土)~	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 ・丸の内店
	(大) 3,024円 ※3,240円(化粧箱入り) 配送可	11/20(木)~	
ベラベッカ	756円	11/20(木)~	ル パン ドゥ ジョエル・ロブション ・渋谷ヒカリエ ShinQs 店

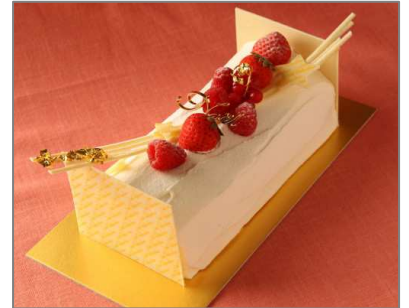
◆オードブルセット&ローストチキン

商品名	価格(税込)	ご予約	引渡し期間	取扱店舗
ジョエル・ロブション のオードブルセット ※限定:5セット/日	15,120円	12/18(木) 21時まで	1) 12/20(土)~25(木) 2) 12/29(月)~31(水)	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 ル パン ドゥ ジョエル・ロブション ・渋谷ヒカリエ ShinQs 店
フランス プレス産 ローストチキン ※限定:5羽/日	15,120円	ご予約開始日 11/17(月)~	12/20(土)~25(木)	ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店限定

【商品ラインアップ】

◆クリスマスケーキ：ブッシュドノエル フレーズ

- 価格：5,400円(税込) ■サイズ：※5～6人用(8×17×H6cm)
- 概要：ふんわりとしたスポンジ生地とバニラをたっぷり使ったクレームディプロマット(カスタードと生クリームを合わせたクリーム)、フレーズデボワ(野イチゴ)の果肉を加えたジュレ、ほんのリキルシュ(チェリーのリキュール)が香るマスカルポーネ入り生クリームをバランスよく合わせています。
- 展開店舗：
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



◆クリスマスケーキ：ルージュノエル

- 価格：4,536円(税込) ■サイズ：約4人用(直径14cm×H4)
- 概要：チェリーとラズベリーのピューレ入りのミルクチョコレートムースの中に、ピスタチオのブリュレが入っています。甘酸っぱいベリーの味わいとピスタチオのまろやかな甘みがマッチしたケーキです。
- 展開店舗：
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



◆クリスマスケーキ：ブランブラン 2014

- 価格：3,240円(税込) ■サイズ：2～3人用(10×11×H4cm)
- 概要：ホワイトチョコレートのムースの中に、ラズベリーのジュレを入れた、ハート型で毎年人気のケーキです。土台のヘーゼルナッツのサブレの香ばしい味わいがポイントになっています。
- 展開店舗：
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



◆クリスマス伝統菓子：ロブションの和三盆シュトーレン

- 価格：小 1,512円 / 大 3,024円 大(化粧箱入り・配送可) 3,240円(税込)
- 概要：伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいのシュトーレンです。上品な甘みと口どけのよい和三盆で仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。
- 展開店舗：
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店・丸の内店)
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)



◆クリスマス伝統菓子：ベラベッカ

■価格： 735 円(税込)

■概要：フランス・アルザス地方の伝統的な発酵菓子です。洋ナシやプルーンなどのドライフルーツやナッツをぎっしり練り込みシナモンなどのスパイスを加えています。紅茶はもちろんのこと、赤ワインやブランデーなどのお酒ともよく合います。

■展開店舗：

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店・丸の内店)
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)



◆ジョエル・ロブションのオードブルセット

■価格： 15,120 円(税込)

■概要：ミシュランガイド三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」のオードブルをクリスマス・年末年始にご自宅で味わって頂ける、この時期限定のセットです。

－「フランス産フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真左)」

フォアグラのテリーヌに黒豆を並べ甘酸っぱいポルト酒のゼリーと合わせています。

－「スモークサーモン 山葵入りアロママト(写真右)」

スモークサーモンに香味野菜をのせ、スタチを搾りさっぱりとお召し上がり頂く一品です。

■展開店舗：

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション(六本木店・恵比寿店)
ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)

※重箱サイズ：W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)



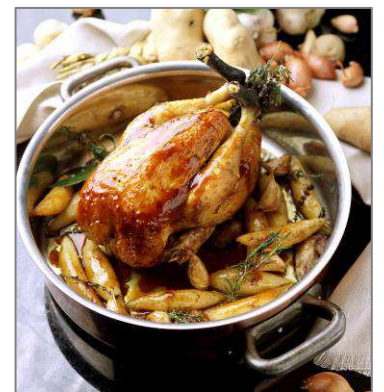
◆フランス ブレス産ローストチキン

■価格： 15,120 円(税込)

■概要：フランス ブレス産ローストチキンは、ミシュランガイドで二ツ星を獲得している「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでじっくり焼いてジューシーに仕上げています。レストランの味をご家庭でもお楽しみ頂ける一品です。

■展開店舗：

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木店限定



■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

恵比寿店：03-5424-1345

六本木店：03-5772-7507

丸の内店：3-3217-2877

■ル パン ドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先

渋谷ヒカリエ店：03-6434-1837