

2017年3月8日  
株式会社フォーシーズ

## 「NEWoMan」(ニューマン) 1周年を記念した新商品 『天使エビとアボカドのタルティーヌ』3月18日(土)発売！ ～黄色に輝く色鮮やかなタルティーヌはシャンパーニュとの相性も抜群～

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)が運営するジョエル・ロブション氏監修のカフェ「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション ニューマン新宿店」では、ニューマンが昨年3月25日に開業し、このたび1周年を迎えることを記念して、人気のタルティーヌシリーズの新作「天使エビとアボカドのタルティーヌ」を2016年3月18日(土)より販売いたします。



### ジョエル・ロブション氏と新商品『天使エビとアボカドのタルティーヌ』

「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション ニューマン新宿店」は、ジョエル・ロブション氏が監修するブランジュリー「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」と併設し、購入した焼き立てのパンがそのまま召し上げられるお店として多くのお客様にご好評いただいております。このたびニューマンが開業してから1周年を記念して発売する新商品「天使エビとアボカドのタルティーヌ」は、黄色に輝く天使エビとアボカドの組み合わせが色鮮やかで、もっちりとした食感が特徴のタルティーヌです。さらに、ジョエル・ロブションのハウスシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」のカラーをイメージした今回の新作はシャンパーニュとの相性も抜群です。シャンパーニュとタルティーヌのセット「クリコ グルマン タルティーヌ」は、ちょっと贅沢な気分を味わいたい週末のランチや、会社帰りにオススメです。

見た目も色鮮やかで、クリーミーかつ格別なうまみと甘みが凝縮されたタルティーヌ「天使エビとアボカドのタルティーヌ」を是非「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション ニューマン新宿店」でご賞味ください。

#### 新商品【天使エビとアボカドのタルティーヌ】 価格:650円(税別)

- ◆発売日 : 2017年3月18日(土)販売開始
- ◆販売店 : ル カフェドゥ ジョエル・ロブション  
(新宿区新宿四丁目1番6号 NEWoMan 1階)
- ◆営業時間 : 8:00～22:00 ※定休日は施設に準ずる  
※2017年4月1日より閉店時間が21:30に変更になります。
- ◆席数 : 店内36席 + テラス席



## ◆新商品『天使エビとアボカドのタルティーヌ』について

商品名	天使エビとアボカドのタルティーヌ
価格	650円
商品詳細	ジョエル・ロブションのハウスシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ」のイエローを卵黄を散らせて鮮やかに表現した一品。海老の頭からとった濃厚なソースとアイオリソース（南フランス発祥のニンニクを使用したソース）の2種類のソースを組み合わせ、深い味わいの仕上がりに。南太平洋の楽園“天国に一番近い島”として知られるニューカレドニア原産の天使エビはしっかりとっていて、格別なうまみと甘味を持ち合わせています。



## ◆「ル カフェドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」で人気のタルティーヌ

商品名	トマトのプロヴァンス風タルティーヌ／ほうれん草のタルティーヌ
価格	500円 / 480円
商品詳細	美味しさと栄養バランスを両立したタルティーヌ。見た目も美しく、野菜たっぷりのタルティーヌはオープン以来人気の商品。 <b>・トマトのプロヴァンス風タルティーヌ 500円</b> 色合い鮮やかなトマトと、アンチョビとオリーブのコンビネーションが絶妙。 <b>・ほうれん草のタルティーヌ 480円</b> ほうれん草とベーコン、毎日たべて飽きない王道の組合せをタルティーヌで。



## シャンパーニュとタルティーヌのセット

タルティーヌは単品だけでなく、ジョエル・ロブションのハウスシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ」とのセットも販売いたします。週末のランチや、会社帰りの一杯にぜひお楽しみください。

商品名	クリコグルマン タルティーヌ ～シャンパーニュとタルティーヌの美味しいアンサンブル～
価格	タルティーヌ定価+925円
セット詳細	タルティーヌ1種、シャンパーニュ1杯 ※シャンパーニュは税込み価格は 単品1100円、セットで1000円。
商品詳細	限定のタルティーヌのなかからお好きな1種と、ロブション氏のハウス・シャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」グラス1杯のセット販売。



※価格・内容は変更する場合がございます  
※価格はすべて税別です  
※写真はイメージです

## ■ ヴーヴ・クリコ シャンパーニュ ブランドアンバサダー ティモシー ベック氏のコメント

「このたび発売する新商品『天使エビとアボカドのタルティーヌ』は、形も味わいも洗練されており、スタイリッシュ。エビのミネラル感はシャンパーニュとの相性もよく、さらにタルティーヌに使われている玉ねぎの酸味とのバランスも抜群です。微かに香るカレー風味がシャンパーニュの泡のフルーティーさとよくあいます。全ての食材とシャンパーニュの格別なマリアージュを是非、お楽しみください。」