

2017年10月23日  
株式会社フォーシーズ

## 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 2017年 クリスマス限定商品を販売

～2017年11月21日(火)より予約受付開始(クリスマスケーキ・クリスマス伝統菓子・オードブル)～  
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、丸の内ブリックスクエア店)、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」(渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店)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21日(火)より予約受付を開始致します。

「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」では毎年ご好評いただいている4種類のクリスマスケーキを今年も販売いたします。フランスの伝統的なケーキ「フォレノワール」を現代風にアレンジした「エクラディヴェール」、ラズベリーのジュレをホワイトチョコレートムースで包んだハート型が可愛い「ブランブラン」など、見た目も美しいクリスマスケーキをご用意しております。また、毎年人気のクリスマス伝統菓子「ロブションのシュトーレン」、「シュトーレンショコラ」も引き続き販売いたします。さらに、「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」もご用意いたしました。ぜひこの機会にフランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏監修の豪華で華やかなクリスマスをお楽しみください。

### ■2017年 クリスマスケーキ



ブッシュドノエル フレーズ  
¥5,500



マロニエ  
¥5,000



ブランブラン  
¥3,000



【六本木店限定】  
エクラディヴェール  
～クリスマスの輝き～  
¥5,200

### ■クリスマス伝統菓子 / 2017年オードブルセット



シュトーレン  
小 ¥1,600 / 大 ¥3,300  
※大は箱入りのみのご用意



シュトーレン ショコラ  
¥2,100



ジョエル・ロブションの  
オードブルセット  
¥14,000

※店舗によって取扱商品、販売期間が異なります。※予告なく、内容が変更する場合がございます。※価格は全て税別です。

【商品一覧】

■クリスマスケーキ

商品名	価格(税別)	予約開始日	引渡し期間
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店			
ブッシュド ノエル フレーズ	5,500円	11/21(火)	12/21(木)~25(月)
マロニエ	5,000円		
ブランブラン 2017	3,000円		
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店限定			
【六本木店限定】 エクラディヴェール ~クリスマスの輝き~	5,200円	11/21(火)	12/21(木)~25(月)

■クリスマス伝統菓子

商品名	価格(税別)	発売日	備考
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店/ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 全店 オンラインショップでも販売 <a href="http://www.robuchon-online.jp/">http://www.robuchon-online.jp/</a>			
シュトーレン(大) ※箱入りのみのご用意です	3,300円	11/1(火)	配送可
シュトーレン(小)	1,600円		箱入り:1,850円 配送可
シュトーレン ショコラ	2,100円		箱入り:2,350円 配送可

■オードブルセット

商品名	価格(税別)	予約期間	引渡し期間
販売店:ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 全店/ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 全店			
ジョエル・ロブションのオードブルセット ※限定:3セット/日	14,000円	11/21(火)~ 12/18(月) 21時まで	①12/21(木)~25(月) ②12/29(金)~31(日) ※16時以降

## 【商品ラインナップ】

## ■クリスマスケーキ

## ブッシュドノエル フレーズ

- 価格: 5,500円(税抜)
- サイズ: ※約6人用(8×17×H6cm)
- 概要: 野苺のジュレの甘酸っぱさと軽やかなクリームが、絶妙なハーモニーのスポンジケーキです。タヒチ産バニラのカスタードクリームとマスカルポーネ入り生クリームでコクのある味わいです。※アルコールは不使用です。



## マロニエ

- 価格: 5,000円(税抜)
- サイズ: 約4～5名様用(直径14×H4.5cm)
- 概要: マロンとほんのりラム酒が香る、二層のムースです。苺のジュレをはさみ、やさしい酸味で軽やかに仕上げています。



## ブランブラン 2017

- 価格: 3,000円(税抜)
- サイズ: 約2～3人用(10×11×H4cm)
- 概要: 毎年人気のハート型ホワイトチョコレートのムースです。甘酸っぱいらズベリーのジュレと香ばしいヘーゼルナッツサブレが絶妙なハーモニーに仕上げられています。※アルコールは不使用です。



## エクラディヴェール ～クリスマスの輝き～

- 【六本木店限定商品】
- 価格: 5,200円(税抜)
- サイズ: : ※約5～6人用(直径14×H5cm)
- 概要: フランス アルザス地方の伝統菓子、黒い森という名の「フォレノワール」を現代風にアレンジしたクリスマスケーキです。中にタヒチ産バニラクリーム、チェリー味のクリームブリュレ、キルシュ漬けチェリーを重ね、贅沢な組合せのチョコレートケーキに仕上げました。名前の通り、美しくラメがキラキラ輝く華やかな大人のクリスマス気分を盛り上げてくれます。



※写真はイメージです。実物は変更になる場合がございます。  
※価格はすべて税抜き価格を記載しております。

《ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》  
 恵比寿ガーデンプレイス店: 03-5424-1345 / 六本木ヒルズ店: 03-5772-7507 / 丸の内店: 03-3217-2877  
 《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ShinQs店: 03-6434-1837 / ニュウマン新宿店: 03-03-5361-6950

## ■クリスマス伝統菓子

### ロブションのシュトーレン

■価格： 大3,300円(税抜)／小1,600円(税抜)

※大は箱入りのみの販売です。

■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。上品な甘みとロ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。



### シュトーレンショコラ

■価格： 2,100円(税抜)

■概要：チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地練り込み、香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。



## ■ジョエル・ロブションのオードブルセット

■価格： 14,000円(税抜)

■サイズ：※重箱サイズ：W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)

■概要：「ミシュランガイド東京2008」創刊より3つ星の評価を10年に渡り守り続けるレストラン「ガストロノミー "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。

ー「フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真中)」

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。

ー「スモークサーモン 山葵入りアロマト(写真下)」

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



※写真はイメージです。実物は変更になる場合がございます。  
※価格はすべて税抜き価格を記載しております。

《ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

恵比寿ガーデンプレイス店：03-5424-1345／六本木ヒルズ店：03-5772-7507／丸の内店：03-3217-2877

《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ShinQs店：03-6434-1837／ニューマン新宿店：03-5361-6950