

2018年12月12日
株式会社フォーシーズ

新年を祝うフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロワ Galette des rois」発売 ～ 2018年12月26日(水)より～

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・ロブション各店にて

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「ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション」(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2018年12月26日(水)より、「ガレット デ ロワ」を販売いたします。

是非この機会にラ ブティックドゥ ジョエル・ロブションとル パンドゥ ジョエル・ロブションがお届けする、年の初めを占うフランスの伝統菓子を是非お楽しみください。お年賀など、年末年始の贈り物にもおすすめです。



【ガレット デ ロワ】



【オリジナル フェーヴ】

ジョエル・ロブションのガレット デ ロワは、アーモンド生地「クレームダイヤモンド」に希少性の高いタチ産バニラを惜しみなく使用。バニラの香るしっとりとしたアーモンド生地と香ばしくサクサクとしたパイ生地が相性抜群なお菓子です。

そして今年もジョエル・ロブションのガレット デ ロワには、大・小 両方のサイズに陶器製のフェーヴが付きます。小さいサイズには果物等のフェーヴ、大きいサイズには毎年ご好評いただいている、ジョエル・ロブションの料理をかたどったオリジナルのフェーヴ(約30mm)をご用意しています。

今年のオリジナルフェーヴは「スフレ・キャラメル トロピカルなソルベを添えて」をモチーフにしています。



【モチーフとなったデザート】
「スフレ・キャラメル トロピカルなソルベを添えて」

<ガレット デ ロワとは>

アーモンドの優しい甘さとココを感じられる生地「クレームダイヤモンド」を、サクサクのパイ生地で包み焼きあげたフランスの伝統的な新年のお菓子です。中には「フェーヴ」とよばれる陶器製のチャームがひとつ入り、切り分けてそれが当たった人は、その一年幸運に恵まれると言われています。

<フェーヴとは>

フランス語でソラ豆のこと。ソラ豆が胎児の形に似ているため、古代から命のシンボルとして扱われていました。もともと乾燥した豆をつかっていたのでそう呼ばれていますが、今では陶器製のチャームが使われています。

◆ガレット デ ロワ 販売期間・価格

【販売期間】 2018年12月26日(水)～2019年1月末 ※ご予約受付中

【価格】 大 3,300円(税抜き) ・ 小 2,000円(税抜き)

【販売店舗】 ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション
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 全店

<http://www.robuchon.jp/laboutique>

<http://www.robuchon.jp/lepain>

※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は、

2018年12月26日(水)～2019年2月2日(土)の期間、改修工事による一時休館のため、販売がございません。

※フェーヴは別添えになります。数に限りがございます。※大きいサイズにのみ、画像のオリジナルフェーヴが付きます。

※フェーヴのモチーフとなった料理は現在日本での提供は終了しております。