News Release



2019年9月27日 株式会社フォーシーズ

大胆な遊び心溢れる魅惑のハロウィンを楽しむ!

ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションがお届けするハロウィン カボチャを使用したメニューも登場!

期間:2019年10月9日(水)~10月31日(木)

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:淺野 幸子)は、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋髙島屋S.C.内)」にて、2019年10月9日(水)から10月31日(木)の期間、ハロウィンにちなんだメニューを展開いたします。





ハロウィンで盛り上がる10月、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」ではカボチャを使用した期間限定のスープやガレット、プリンを提供いたします。また、店舗内を"ヴーヴ・クリコ"のハロウィン"イエローウィン"仕様に装飾。さらに "ヴーヴ・クリコ"のシャンパーニュと相性抜群のメニューもグラスシャンパーニュとセットでご用意いたします。是非この機会に、「ル カフェドゥジョエル・ロブション」で、他にはない大胆な遊び心溢れる魅惑のハロウィンをお楽しみください。 ※店舗装飾は一部変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

■メニュー概要

- メニュー: 温かいカボチャのヴルーテ 小さなクルトンを浮かべて 900円(税抜) キノコとポロネギのクリームガレット 2,000円(税抜)

北海道産 カボチャのプリン 1,300円(税抜)

・スペシャルメニューとヴーヴ・クリコ イエローラベル シャンパンのセット メニュー価格 + 1,000円(税抜)

※対象メニューの詳細は2ページ目に記載しております。

場所:ルカフェドゥジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F

- 日程: 2019年10月9日(水)~2019年10月31日(木)

•時間:10:30~19:30(L.O.19:00)

※ご予約・お問い合わせ:03-5255-6933(受付時間10:30~19:30)

■店舗紹介 ル カフェドゥ ジョエル・ロブション

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの店内には11万個のスワロフスキーが輝いています。

電話番号:03-5255-6933

営業時間:10:30~19:30(L.O.19:00)

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

URL: https://www.robuchon.jp/lecafe



News Release

◆ハロウィンを愉しむ カボチャやキノコを使用したメニュー

商品名	温かいカボチャのヴルーテ 小さなクルトンを浮かべて			
価格(税抜)	900円			
メニュー説明	ほっこり甘い濃厚なカボチャのスープです。 ハロウィン仕様に仕上げた、ほんのり香るスパイスの味わいをお楽しみください。			
商品名	カボチャのガレット ラムレーズンのアイスを添えて (コーヒー又は紅茶付き)			
価格(税抜)	2,000円			
メニュー説明	リッチなカボチャのピューレにシナモン風味のオレンジとナッツのキャラメリゼを合わせ たデザートガレットです。大人の味に仕上げたラムレーズンのアイスとご一緒にお召し 上がりください。			
商品名	北海道産 カボチャのプリン (コーヒー又は紅茶付き)			
価格(税抜)	1,300円			
メニュー説明	軽やかなカボチャのプリンに、シナモン香るアングレーズソースと生クリームを合わせ、 キャラメルのソースとシナモンシュガーで香りと深みのある味わいに仕上げました。			







◆スペシャルメニューとヴーヴ·クリコ イエローラベルシャンパンのセット

商品名	対象メニューとヴーヴ・クリコ イエローラベル グラスシャンパンのセット	
価格(税抜)	メニュー価格+1,000円	
商品詳細	対象メニュー2点の内、どちらかお好きな1種と「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」グラス1杯のセット販売。	

【対象メニュー】

1	商品名	的鯛のフリット イカ墨のリゾットと共に
	価格(税抜)	ランチコース 1,810円~ ディナーコース 3,500円~
	提供時間帯	ランチタイム、ディナータイム
	メニュー説明	的鯛をふわっとしたフリットに仕上げ、フランスバスク地方の伝統的なピペラードを ソースにし、イカ墨のリゾットと合わせています。 的鯛のサクッとした食感がおいしさをそそる一品に仕上げています。 *ランチ、ディナーコースのメインディッシュの一皿
2	商品名	キノコとポロネギのクリームガレット
	価格(税抜)	2,000円
	提供時間帯	終日
	メニュー説明	マッシュルームやエリンギなど旬のキノコと甘味のポロネギを合わせ、カボチャを加えハロウィン仕様にバージョンアップしています。 ジャンボンブランにとろりとろけたグリュイエールチーズをそば粉のガレットで包んでいます





【ヴーヴ・クリコ イエローラベル】

商品名	ヴーヴ・クリコ イエローラベル
価格(税抜)	グラス 1,400円 / ボトル750ml 9,000円
商品詳細	エレガントな味わいとともにヴーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイル。軽やかに、遊び心をふんだんに。ヴーヴ・クリコは最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でエレガントなシャンパーニュです。



