



2月2日はクレープの日！

期間限定メニュー「プラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて」 ～ 2020年2月2日(日)より ル カフェドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)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)が運営するル カフェドゥ ジョエル・ロブション(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)では、フランスの春の訪れを祝う伝統行事「シャンドレール(Chandeleur)」をクレープの日として2月2日から2月9日まで、期間限定メニュー「プラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて」の販売を行います。

ル カフェドゥ ジョエル・ロブションの限定メニュー「プラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて」は卵、牛乳、小麦粉を主材料として、バターの香りを残したクレープ生地、ヘーゼルナッツが香るチョコレートクリーム、オレンジを合わせた一皿です。期間限定メニュー提供期間中、同店ではクレープ作りをカウンター席前にあるオープンキッチンにて行うため、クレープを焼くところからフルーツやソースを盛り付けるまで、すべての工程をカウンター席に座られたままご覧いただく事ができます。

是非ともこの機会に限定メニュー「プラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて」をお楽しみください。



<クレープの日「シャンドレール(Chandeleur)」とは>

フランスでは、2月2日の「シャンドレール(Chandeleur)」と呼ばれる日にクレープを家族や友人たちと食べる習慣があります。シャンドレールは聖燭祭とも言い、イエス・キリストが生後40日目(聖母マリアとともに神殿を訪れた日)を祝う行事です。

なぜクレープを食べることになったのかは諸説ありますが、太陽のように黄色く真ん丸いクレープは、寒く厳しい冬の終わりを告げる象徴となったとも言われており、近年では「シャンドレール(Chandeleur)」は春の訪れを祝う日として親しまれています。また、フランスの家庭ではこの日、クレープを焼く際、左手にコインを握りながら、右手でフライパンのクレープを高くあげてひっくり返すことで、その年の運勢を占います。うまく返すことができれば、幸運に恵まれた1年になると言われています。

◇メニュー詳細

メニュー:プラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて(コーヒー又は紅茶付き)

価格:2,200円(税込)

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:2020年2月2日(日)～2020年2月9日(日)

営業時間:10:30～19:30(L.O.19:00) ※クレープ提供は11:00からとなります

※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/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

最寄り駅からのアクセス

JR「東京駅」八重洲北口から徒歩5分

東京メトロ銀座線・東西線「日本橋駅」直結



※商品名、金額等は予告なく変更となる場合があります。

News Release

【ジョエル・ロブション クレープ・ガレット販売店舗 紹介】

【クレープの日 2月2日限定メニュー販売店舗】

■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由楽しんでいただけるフレンチレストラン「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。同店では2月2日限定で、プリフィックスメニューのデザートとして、「クレープシュゼット」をご用意いたします。

◇メニュー詳細

商品名	クレープシュゼット トリプルセックでフランベし タヒチ産パニラのグラスを添えて
提供日・時間帯	2020年2月2日 ランチ・ディナー
価格 (税込・サービス料10% 別)	プリフィックスメニュー プラス料金 500円 ランチ 【3,500円 / 5,500円 / 9,200円】 ディナー 【5,300円 / 7,800円 / 9,500円 / 13,500円】
商品詳細	薄く手焼きをしたクレープをバターやオレンジ果汁などのソースと共に火にかけ、トリプルセックでフランベして仕上げた一皿。タヒチ産パニラアイスと共にお召し上がりください。



◇店舗紹介

電話番号：03-5772-7500(受付時間 11:00~21:00)

営業時間：Lunch12:00~14:00 最終入店時間 14:30(L.O.)16:00 close

Dinner18:00~21:00 最終入店時間 21:30(L.O.)23:00 close

所在地：東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>



【ガレット 通年販売店舗】

■ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 丸の内ブリックスクエア店

ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 丸の内ブリックスクエア店では、独創的でありながら、フランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しています。さらに店内のカフェスペースではケーキやパンの他、季節の食材を使ったそば粉で作られたクレープ「ガレット」をお楽しみいただけます。

◇販売商品 ガレット一例

商品名	苺のガレット
価格(税込)	1,000円
商品詳細	そば粉で作られたクレープ「ガレット」生地に、甘酸っぱい苺のコンフィチュール、パニラアイスクリームを合わせました。デザートとしてお楽しみいただけるガレットです。



商品名	コンプレット
価格(税込)	900円
商品詳細	フランス・ブルターニュ地方の郷土料理、ガレットの定番“コンプレット”。パリッと仕上げた生地にハム、チーズ、卵を合わせたシンプルでありながら、素材の持ち味を存分に味わえるランチにもおすすめのガレットです。



◇店舗紹介

電話番号：03-3217-2877 営業時間：11:00~21:00

【カフェのみラストオーダー有】フード20:00 / ドリンク20:30L.O.

所在地：東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F

URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-marunouchi-brick-square>

※2020年2月2日は法定点検に伴い休業



※商品名、金額等は予告なく変更となる場合があります。