

2020年7月22日
株式会社フォーシーズ

本格フレンチから気軽に頼めるパンまで、おうち時間にロブションの味を堪能！ 新たに虎ノ門・丸の内・新宿の3店舗でデリバリー開始！ Uber Eatsによるデリバリーサービス実施店舗が拡大！

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 社長：浅野幸子）は、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」「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」、「ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」にてフードデリバリーサービス「Uber Eats（ウーバーイーツ）」とデリバリー&テイクアウトアプリ「menu（メニュー）」による販売を開始いたしました。

ラブティックドゥ ジョエル ロブションではこれまで恵比寿ガーデンプレイス店、六本木ヒルズ店でUber Eatsによる販売を実施しておりましたが、より多くのお客様にデリバリーサービスをご利用いただきたく、実施店舗を拡大いたしました。また、ジョエル・ロブションでは、上記Uber Eatsやmenuによるデリバリーサービスをはじめ、各店舗にて様々なテイクアウト・デリバリーサービスを実施しておりますので、是非この機会にご自宅でジョエル・ロブションの味をお楽しみください。



■実施概要

実施店舗とUber Eats URL : 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 URL: <https://cutt.ly/laGFVj0>
丸の内ブリックスクエア店 URL: <https://cutt.ly/9aGSIRx>
六本木ヒルズ店 URL: <https://cutt.ly/SaGGbhz>
: ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店 URL: <https://cutt.ly/OaGBDRs>
: ル カフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店
URL: <https://cutt.ly/NaGHBH4>

デリバリー&テイクアウトアプリ「menu（メニュー）」はアプリよりご検索ください。

※販売時間、配達エリアは店舗によって異なりますので、上記各サイトよりご確認くださいませ。

※画像の一部はイメージです。

■「ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店」 「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」 おすすめ商品ラインナップ



- 商品名:ロブションのクロワッサン
- デリバリー価格 :367円(税込)
- 特徴 :外はサクサク中はしっとりとした食感の発酵バターの芳醇な香りとコクのあるクロワッサンです。



- 商品名:カレーパン ~コーンとチーズ入り~
- デリバリー価格 :486円(税込)
- 特徴 :夏にぴったりなスパシーなカレーにコーンとチーズを合わせた焼きカレーパン。パン生地の中には自家製パン粉を使用し、ザクザク感を演出しています。



- 商品名:ウニと海老のゴーフレット
- デリバリー価格 :734円(税込)
- 特徴 :三つ星レストラン ガストロノミー“ジョエル・ロブション”で提供しているゴーフレを気軽に味わえるよう香ばしい味わいや食感はそのままだにパニーニに仕立てました。カレーの風味が食欲をそそる夏にピッタリの商品です。



- 商品名:ハムとカマンベールチーズ
- デリバリー価格 :フルサイズ 1,080円(税込) / プチ 918円(税込)
- 特徴 :ハムと粗く砕いた黒胡椒をたっぷりとのせたカマンベールチーズをバターを塗ったバゲットで挟んだ厳選した素材をシンプルに合わせたサンドイッチです。

■ル カフェ ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店 限定商品ラインナップ



- 商品名:虎のサンドイッチ ~タンドリーチキンとグリル野菜~
- デリバリー価格 :1,188円(税込)
- 特徴 :耳とスポイトの尻尾付きの虎柄のサンドイッチ
真空調理してやわらかく仕上げた大山鶏のタンドリーとグリル野菜を挟んだ虎ノ門限定サンドイッチ。タンドリーチキンと付属のはちみつ入りのほんのり甘いカレーマスタードソースでエスニックな味わいをお楽しみいただけます。



- 商品名:ピーカンナッツのクーロンヌ
- デリバリー価格 :化粧箱入り 2,484円(税込) / 1/4カット 486円(税込)
- 特徴 :ギフトに最適な虎ノ門ヒルズ店の限定商品
クロワッサン生地とアーモンド生地をマーブル状に練り込み王冠(フランス語でクーロンヌ)の形を模した、ペカンナッツ入りのふんわり甘いシナモンが香るパン。虎ノ門ならではの土産としても、おすすめです。

※販売時間、配達エリアは店舗によって異なりますので、各サイトよりご確認くださいませ。 ※画像の一部はイメージです。

本格フレンチがコースで味わえる！三つ星レストランの味をご自宅で！

【夏のジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス 概要】

- 価格・内容：冷菜8種・サラダ・肉料理・小菓子8種・パン
2名様用 48,000円(税込) / 4名様用 83,000円(税込)
ボックス(外寸)：1段につき21cm×21cm×6.5cm

2020年8月限定 ドンペリニオン ヴィンテージ 2008 750ml ギフトボックス付き
東京23区内 配送料無料サービス
2名様用 68,000円(税込) / 4名様用 103,000円(税込)

- *2名様用は2段ボックス、4名様用は3段ボックスでのお渡しとなります
- *お受け取りの3日前までにご注文ください

- 販売店舗：ガストロノミー “ジョエル・ロブション”
(東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内シャトーレストラン2F)
- お受け取り場所：シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付
(恵比寿ガーデンプレイス内) 若しくは
ご自宅・ご指定の場所 配送代：5,000円
配送エリア：東京23区内
*エリア外への配送につきましてはご相談ください

※詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/4483.html>



【ジョエル・ロブション ラターブル グルメボックス 概要】

- 価格・内容
4名様用 28,000円(税込) 冷菜4種・肉料理・小菓子3種・パン
2段ボックス(外寸)：1段につき21cm×21cm×6.5cm
*お受け取りの3日前までにご注文ください

- 販売店舗：ラターブルドゥ ジョエル・ロブション
(東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内シャトーレストラン1F)
- お受け取り場所：シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付
(恵比寿ガーデンプレイス内) 若しくは
ご自宅・ご指定の場所 配送代：5,000円
配送エリア：東京23区内
*エリア外への配送につきましてはご相談ください

※詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/3803.html>



一日30食限定！気軽に味わえるラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウト

【ラ デギュスタシオン グルマン 概要】

- 価格：4,212円(税込)
- 内容：お料理3点、デザート1点、パン3種各1個、
オリジナルランチョンマット、スプーン、フォーク

- サイズ：箱(外寸) 幅24.5cm×奥行8.5cm×高さ7.2cm
- 販売店舗・お受け取り場所：ラトリエドゥ ジョエル・ロブション
(港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

- 限定個数：30個/1日
*お受け取りの2日前までにご注文ください

※詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/3983.html>



【ONLINE SHOP販売商品概要】

商品名	パンドミ(1,5斤)
価格	1,836円(税込) <冷蔵便送料込み>
商品詳細	店舗でも一番人気のパンドミ(角食パン)で、やさしい甘味ともちっとした食感が特徴です。型に蓋をして焼くことにより水分を保持しキメ細かくしっとりした生地に仕上げています。そのままでも美味しく召し上がりがいただけます。



商品名	パンドカンパーニュ
価格	1,836円(税込) <冷蔵便送料込み>
商品詳細	水分が多くもちもちとした食感で、ライ麦を10%使用した田舎パンです。ライ麦がほんのりと香り、自然酵母の発酵による独特な酸味が感じられます。もっちりとした中身とよく焼きこまれたクラスト(皮)の香ばしさが特徴です。日を追うごとに深まる味わいをお楽しみください。チーズや肉料理との相性も抜群です。 パンドカンパーニュはジョエル・ロブション氏にとって生涯最高のパン。ロブション氏は「幼い頃、朝 家族でテーブルを囲んだ中、母親がパンドカンパーニュを切り分ける姿に愛を感じた」と語っています。ラブ ティック ドウジョエル・ロブションのパンドカンパーニュで一つのパンを切り分ける温かな至福の時をご堪能ください。



～オプション商品～

商品名	エシレバター (有塩50g)
価格	500円(税込)
商品詳細	フランス中西部・エシレ村で生産されるクリーミーな口あたりと、芳醇な香りが特長の発酵バターです。パンドミやパンドカンパーニュとご一緒にどうぞ。



商品名	コンフィチュール オランジュ 80g入り
価格	594円(税込)
商品詳細	パンドミやパンドカンパーニュにも合うオレンジのジャム。実も全て細かくして入れているので、オレンジの香りを存分にお楽しみいただけます。



画像左:コンフィチュール オランジュ
画像右:コンフィチュール レ キャラメル

商品名	コンフィチュール レ キャラメル 80g入り
価格	702円(税込)
商品詳細	ロブションならではの製法で作った濃厚なキャラメル風味のコンフィチュール。

詳細はこちらから: <https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/c/boulangerie>

【店舗紹介】

■ガストロノミー“ジョエル・ロブション”

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの2階に位置するガストロノミー“ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、13年間連続で料理、快適度双方で最高評価を保持する唯一のレストラン。

URL: <https://www.robuchon.jp/joelrobuchon>



■ラターブルドゥ ジョエル・ロブション

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの1階に位置するラターブルドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は、上品で開放的な雰囲気になっています。

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



■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。

“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。

URL : <https://www.robuchon.jp/latelier>



■ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー

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おります。

季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して新商品や季節商品をご用意しております。

店舗: 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

ジョエル・ロブションのパン専門店

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております。ガストロノミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店・ニューマン新宿店



■ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

【2020年6月OPEN】 気取らずロブションの味を楽しむカフェ&ブティック

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イッチをイートイン、テイクアウトで気軽にお楽しみいただけます。また、焼き菓子をはじめとするギフトも種類も豊富にご用意。シーンに合った商品をお選びいただけます。また、ロブション初となるモバイルオーダーを導入し、受け取りの30分前までにご予約いただいたお客様は、少ない待ち時間でスムーズに商品をテイクアウトしていただく事が可能です

URL:<https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-laboutique-toranomon-hills>

