

「イースター」で春の訪れを祝う

期間限定！ ジョエル・ロブションの新作イースターデザートが登場！

～3月29日(月)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
ガストロノミー“ジョエル・ロブション”、ラトリエ 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「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(日本橋高島屋S.C.内)、「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」(恵比寿ガーデンプレイス内)、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)、では、2021年3月29日(月)より春の訪れを祝うイースターを彩る、期間限定の新作デザートを提供いたします。



今回ジョエル・ロブションが提供する新作イースターデザートは、エグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久が手掛けるレストランごとに異なる表現で創り上げた3種類の春を感じられるデザートです。

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)」では、3月29日から4月18日の期間限定で、生命や反映のシンボルであるうさぎの大好きな「キャロット」を模したチーズケーキにさっぱりとしたココナッツソルベを添えた、遊び心いっぱいのユニークなデザートをお飲み物とセットで販売いたします。

3月29日から4月4日までの間、「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」では、デギュスタシオンコースで、イースター限定デザートを提供いたします。苺をふんだんに使用し、味はもちろん見た目や香りなど旬の苺を堪能できる一皿に仕上げています。また、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では、ランチ、ディナー共にプリフィックスメニューとしてイースターデザートを提供いたします。春の空からインスピレーションを受け創り上げた旬の苺やライチを使用したデザートをご用意しております。

ぜひ、今年のイースターはジョエル・ロブションのイースター限定デザートで春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

【イースターデザートメニュー 概要】

<ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内>

- 販売期限:2021/3/29(月)～4/18(日)
- コース:コーヒー又は紅茶付きのイースター限定デザートセットとして用意
- メニュー名:キャロットチーズケーキ シナモンの香りをまとうせ ココナッツのソルベを添えて

<ガストロノミー“ジョエル・ロブション”>

- 販売期限:2021/3/29(月)～4/4(日)
- コース:デギュスタシオンコース(48,000円)のデザートを一イースターデザートに変更
- メニュー名:イースターエッグ なめらかな苺のムースとソルベ メレンゲとペタクリスピーのアクセント

<ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション>

- 販売期限:2021/3/29(月)～4/4(日)
- コース:ランチ、ディナー共にプリフィックスメニューとして用意
- メニュー名:軽やかな苺のムースにライチの香りをあしらひ イースターの空に浮かぶ雲に見立てて

【イースターデザート メニュー詳細】

ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内

メニュー名	キャロットチーズケーキ シナモンの香りをまとわせ ココナッツのソルベを添えて(コーヒー・紅茶付き)
価格/コース	イースター限定 特別デザートセット 1,870円(税込)
商品詳細	春の訪れを祝う「イースター」の生命や繁栄のシンボルであるうさぎが大好きな“キャロット”を表現した遊び心いっぱいのユニークなデザート。 シナモンの香りを纏わせたチーズケーキで創る“キャロット”の中央には人参を使用したキャロットケーキが潜んでいます。さっぱりとしたココナッツソルベと一緒にお召し上がりください。 畑の土に見立てた甘いクランブルに生えた、“キャロット”に惹かれやってきたウサギもお見逃しなく！



ガストロノミー”ジョエル・ロブション”

メニュー名	イースターエッグ なめらかな苺のムースとソルベ メレンゲとペタクリスピーのアクセント
価格/コース	デギュスタシオンコース(48,000円)のデザートがイースターデザートに変更
商品詳細	苺のムースと苺のソルベを覆っているのは、チョコレートで創られた真っ赤なイースターエッグ。食感のアクセントとして、メレンゲとペタクリスピーを合わせ、華やかな春も喜びを表現しています。 仕上に苺のソースをかけ、完成する旬の苺を堪能できる芸術的なデザートです。



ラトリエドウ ジョエル・ロブション

メニュー名	軽やかな苺のムースにライチの香りをあしらひ イースターの空に浮かぶ雲に見立てて
価格/コース	ランチ・ディナー共にプリフィックスメニューとしてご用意 プラス¥770(税込・サービス料10%別)
商品詳細	春の空からインスピレーションを受け創り上げたデザート。 苺のムースで出来たピンク色の雲の中央には、赤い果実とライチのクーリーを閉じ込めました。フロマージュブランのソルベ、苺のジュレ、フレッシュのあまおうと共に召し上がりください。本物の雲と見間違え、コットンキャンディーはふんわりライチの香りが漂います。 『イースターの象徴である生命のシンボル「うさぎ」が沢山の子を宿すように、雲も次々と空に現われるので生を同様に感じる事が出来る』と話すエグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久ならではの発想から生まれた一皿をぜひご堪能ください。



ショーケースにはうさぎや卵を飾り、「エッグハント」や「エッグレース」などイースターの世界を表現！

イースターとは？

イースターとは、イエス・キリストの復活を祝うキリスト教の伝統的な祝祭です。キリスト教の家庭では生命の象徴とされる卵を使ったごちそうを食べ家族でお祝いをしたり、「エッグハント」や「エッグレース」をして楽しめます。

※イースターは春分の日のあと最初に迎える満月の次に訪れる日曜日とされており、今年(2023年)は4月4日(日)です。



【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階のガストロノミー”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、14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。

所在地：東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

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



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。

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>



ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C.内

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。

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>



【エグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久】

1979年千葉県生まれ。

2019年より日本におけるジョエル・ロブションの菓子部門を一手に担う。

食材の味わいを尊重しながら遊び心溢れる感性で創り上げるデザートは芸術的な美しさ。



《本件の取材に関するお問い合わせ先》
ジョエル・ロブションPR事務局 担当：三好、刑部、土屋、根本
TEL：03-5572-6316/FAX：03-5572-6065/MAIL：fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
（株）フォーシーズ 宣伝・広報部 TEL：03-3409-6057/FAX：03-5466-7239