

とうもろこしや甘夏など、夏らしさ溢れる食材を使用したパンが多数登場！

ジョエル・ロブション夏限定パン 2021年6月1日(火)より販売開始
～ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション各店、ルパンドゥ ジョエル・ロブション各店
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～

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」(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」(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」では、2021年6月1日(火)より、夏に旬を迎えるとうもろこしやトマトなどの夏野菜や甘夏などのフルーツを使用したパン5種を販売いたします。

今年の夏は、とうもろこしやズッキーニ、パプリカに加え、バジルソーセージがのった「夏野菜とソーセージのフォカッチャ」や、クミンなどの7種のスパイスを効かせたタンドリーチキンに夏野菜を合わせた「タンドリーチキンと野菜のフォカッチャ」、とうもろこしをたっぷり使用したやさしい甘味が口いっぱい広がる「とうもろこしのクロックムッシュ」、清々しい甘夏を使用した「甘夏のミルクフランス」や「甘夏とパッションフルーツのクロワッサン」など夏らしいいっぱいの野菜やフルーツを使用したパンをご用意いたしました。

是非この機会に、夏を彩るジョエル・ロブションのパンをご賞味ください。



夏野菜とソーセージのフォカッチャ



とうもろこしのクロックムッシュ



甘夏のミルクフランス



タンドリーチキンと野菜のフォカッチャ



甘夏とパッションフルーツのクロワッサン

【展開概要】

商品	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		ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション
	恵比寿店	六本木店	丸ノ内店	渋谷店	新宿店	虎ノ門ヒルズ店
夏野菜とソーセージのフォカッチャ	6月1日～8月31日					
とうもろこしのクロックムッシュ						
タンドリーチキンと野菜のフォカッチャ	6月1日～7月15日					
甘夏のミルクフランス						
甘夏とパッションフルーツのクロワッサン						

【商品ラインナップ】

商品名	夏野菜とソーセージのフォカッチャ
価格(税込)	540円
商品詳細	とうもろこしやズッキーニ、パプリカに加え、バジルソーセージがのったフォカッチャです。ローズマリーとオリーブオイルが香る彩り豊かな夏野菜がジューシーなボリューム感のある逸品です。



商品名	とうもろこしのクロックムッシュ
価格(税込)	630円
商品詳細	とうもろこしをたっぷり使用したやさしい甘味が口いっぱい広がる夏限定のクロックムッシュです。ふんわり香るカレーオイルが食欲をそそります。



商品名	タンドリーチキンと野菜のフォカッチャ
価格(税込)	540円
商品詳細	クミンなどの7種のスパイスを効かせたタンドリーチキンに、なすやトマトを合わせた夏にぴったりなスパイシーなフォカッチャです。塩味と旨味が効いているのでワインやビール等と併せてお召し上がりいただくのもおすすめです。



商品名	甘夏のミルクフランス
価格(税込)	350円
商品詳細	甘夏のピューレと果肉を、甘さを抑えたバタークリームに混ぜ込んだ夏にぴったりなミルクフランスです。甘夏の爽やかな香りと果肉のみずみずしさをお楽しみいただけます。



商品名	甘夏とパッションフルーツのクロワッサン
価格(税込)	490円
商品詳細	清々しい甘夏の果肉とクリームチーズ入りカスタードクリームを挟み、アーモンド生地をまとうせ、仕上げにパッションフルーツのピューレとサクサクした食感のホワイトチョコレートをトッピングした香りと味わい、食感豊かな逸品です。



【店舗紹介】

ラプティック 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~
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~
店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店 / ニュウマン新宿店

ルカフェ ラプティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店 ~気取らずロブションの味を楽しむカフェ&プティック~

◆ジョエル・ロブション公式HP <https://www.robuchon.jp/>