

2021年10月26日  
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションが贈る 世界最高の貴腐ワイン「シャトー ディケム」を使用した  
**クリスマス限定『ブッシュ シャトー ディケム』**  
 ～受注生産 限定30個で販売、11月1日(月)より受付開始～

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「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 ニュウマン新宿店」、「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、クリスマス限定ケーキ『ブッシュ シャトー ディケム』(※受注生産30個限定)の予約受付を、2021年11月1日(月)より開始いたします。



ブッシュ シャトー ディケム

世界3大貴腐ワイン  
シャトー ディケム

今回販売するブッシュドノエルは、ジョエル・ロブションでは初となる、フランスのボルドー地方、ソーテルヌ地区で生産され世界最高峰の貴腐ワインと呼ばれる「シャトー ディケム」を使用した、スペシャルなクリスマスケーキです。

ブロンドチョコレートのムースで、蜂蜜のクリームとジュレを閉じ込め、底に敷いたパウンドケーキには、相性の良いドライフルーツをたっぷりと練りこみ、食感もお楽しみいただけるようピスタチオやアーモンドを加えています。ジュレとドライフルーツに「シャトー ディケム」を惜しみなく使用することで、口に入れた瞬間に優美で甘い味わいが広がります。素材の持ち味を生かすことに、こだわり抜いた究極の一品です。

また、ジョエル・ロブションでは『ブッシュ シャトー ディケム』以外にも、3種類のクリスマスケーキをご用意しております。

(詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/5864.html>)

ジョエル・ロブションがお届けする、世界最高峰の貴腐ワインとケーキのマリアージュで、特別なクリスマスをお楽しみください。

### 【シェフソムリエ 高丸 智天コメント】

シャトー ディケムは世界3大貴腐ワインの1つで、世界最高峰に君臨する貴腐ワインです。貴腐菌と言う特殊な菌がブドウに糖分だけを残すことで優美な甘口ワインに仕上がりますが、条件が揃わないと生産がされないため、毎年コンスタントに造る事が出来ず、手摘みで1粒ずつ収穫し更にディケムは1本の樹から僅か1杯しか生産がされない世界的に見ても極めて希少性の高いワインで100年は長期熟成が可能な甘口ワインです。

味わいはビロードのようにマイルド、リッチで上質な口当たりでコンポートした熟した黄色い果実の甘い味わいが広がり長い余韻に包まれます。



## 【ブッシュ シャトー ディケム 販売概要】

価格：27,000円(税込) \*目安5～6人用

受注受付開始日：11月1日(月) ※完全受注生産限定30個

引き渡し期間：12月22日(水)～12月26日(日)

予約方法：オンライン予約、販売店舗店頭、  
お電話にて承ります。

\*オンライン予約URL：<https://www.robuchon.jp/topics/5864.html>

販売(お渡し)店舗：ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション全店  
恵比寿ガーデンプレイス店 03-5424-1345  
六本木ヒルズ店 03-5772-7507  
丸の内ブリックスクエア店 03-3217-2877  
：ル パンドゥ ジョエル・ロブション  
ニューマン新宿店 03-5361-6950  
：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 03-3592-8700

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく、変更となる場合がございます



## ジョエル・ロブションのクリスマスケーキ

ジョエル・ロブションでは、他にも新商品を含むクリスマスケーキをご用意しております。

詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/5864.html>

- ・ノエル ローズ マリーアントワネット 価格：8,700円(税込) ※目安4～5人用
- ・ブッシュ ショコラ キャラメルトンカ 価格：5,400円(税込) ※目安4～5人用
- ・ノエル ブランブラン 価格：3,780円(税込) ※目安2～3人用

ノエル ローズ マリーアントワネット



ブッシュ ショコラ キャラメルトンカ



ノエル ブランブラン

