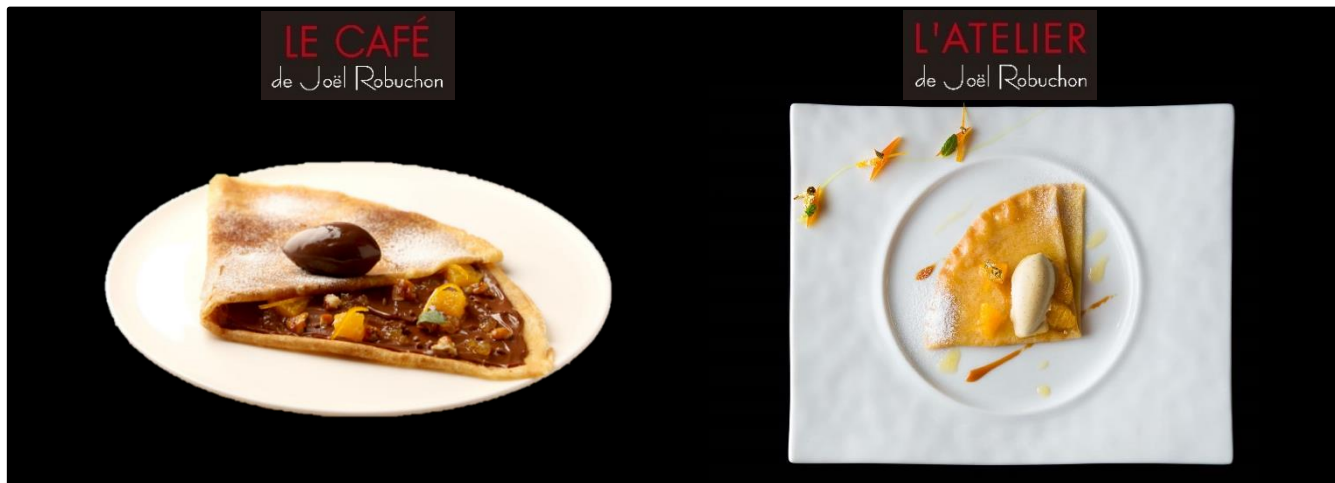




ジョエル・ロブションで本場フランスの味を 2月2日は「クレープの日」！ 期間限定クレープを販売

2022年2月2日(水)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)、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)及びラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)では、フランスの春の訪れを祝う伝統行事「シャンデレール(Chandeleur)」をクレープの日として、2月2日(水)より期間限定メニューを販売いたします。



ル カフェドゥ ジョエル・ロブション
ブラリネとオレンジのクレープ カカオのソルベを添えて

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
クレープシュゼット トリプルセックでフランベシ タヒチ産バニラのグラスを添えて

ル カフェドゥ ジョエル・ロブションでは、ヘーゼルナッツが香るチョコレートのクリームとオレンジを合わせた一皿「ブ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、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでは、オレンジ果汁やバターを使用したクレープに、柑橘系のリキュール"トリプルセック"でフランベシした芳醇な香りが楽しめる一品「クレープシュゼット トリプルセックでフランベシ タヒチ産バニラのグラスを添えて」を販売いたします。

是非、クレープの日に本場フレンチのクレープをジョエル・ロブションでお楽しみください。

クレープの日「シャンデレール(Chandeleur)」とは

フランスでは、2月2日の「シャンデレール」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。シャンデレールは聖燭祭とも言い、イエスキリストが生後40日目に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「シャンデレール」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。



【実施店舗① ルカフェドウ ジョエル・ロブション（日本橋高島屋S.C.内）】

《メニュー詳細》

メニュー名：ブ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：2,310円(税込)

販売期間：2月2日(水)～2月14日(月)

商品詳細：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に、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。



《店舗紹介》

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だ、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。

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

営業時間：10:30～19:30(L.O.19:00) ※クレープ提供は14:00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)

URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>



【実施店舗② ラトリエドウ ジョエル・ロブション】

《メニュー詳細》

メニュー名：クレープシュゼット

トリプルセックでフランベし タヒチ産バニラのグラスを添えて

価格：ランチ、ディナーのコースに+1,100円でご用意いたします。

コース価格：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】

※税込・サービス料10%別

販売期間：2月2日(水)～2月10日(木) ランチ・ディナー

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。タヒチ産バニラアイスと共に召し上がりがください。



《店舗紹介》

2003年に「ラトリエドウ 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。

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

Dinner18:00～20:00 最終入店時間 /L.O. 21:00 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

ご予約・お問い合わせ：03-5772-7500(受付時間 11:00～21:00)

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



※商品名、金額、営業時間等は予告なく変更となる場合があります。