

# 16年連続三つ星のジョエル・ロブションが贈るバレンタイン限定ショコラ 「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」 フランスの8地方の異なる8種のワインを使用、本場フランスの味わいが詰まったショコラ 2023年2月1日(水)～14日(火)の期間で100セット限定販売、2022年12月26日(月)から予約受付開始

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、2023年2月1日(水)～14日(火)の期間、大人気のバレンタインショコラを100セット限定で販売いたします。また、2022年12月26日(月)より予約を開始いたします。



今年のバレンタイン限定商品は大人気商品の「ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～」と題したフランス各地方の全8種のお酒を使用したスペシャルな商品です。

『ミシュランガイド東京2023』にて最高評価である三つ星に16年連続で選ばれた、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ 高丸智天がチョコレートに合うフランスの代表的なお酒8種をセレクトし、エグゼクティブパティシエの高橋和久、さらにディレクター・キュイジーヌ(総料理長)の関谷健一朗とジョエル・ロブションチーム一丸となって生み出した、唯一無二のボンボンショコラです。

ショコラに合わせてアルコールの強弱をアレンジしフルーツやスパイスとの相性を最大限に楽しめる組み合わせを追求し、味わい、食感、香りに変化をもたせた、彩り豊かな8種類の商品に仕上げました。

ジョエル・ロブションでしか味わえない、本場フランスの味わいが詰まったバレンタイン限定の一品を、是非この機会にお楽しみください。



2020 コート・プロヴァンス・ロゼ / ドメーヌ ミラヴァル

2009 シャトーヌフ・デュ・パヴ / ドメーヌ ビエール・ユッセルイオ

2017 ムルソー・クロ・ド・マズレー / ドメーヌ ジャック・ブリウール

シャルル・エドシック / フリュット・レゼルヴ

コアントロー

カルバドス / ボム・ド・イヴ

ヘネシー X.O

2008 シャトー・ドワジ・デーヌ / ソーテルヌ

## 【バレンタイン限定商品 販売概要】

※価格、パッケージ、名称や内容、販売期間は予告なく変更する場合がございます。

商品名	: ル ツールド フランス ショコラ ～ショコラでフランス地方巡り～	
価格	: 8種8個入り8,800円(税込) *100セット限定販売	
予約開始日	: 2022年12月26日(月)	販売期間 : 2023年2月1日(水)～14日(火)
販売店舗	: 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)	
予約方法	: 店頭、WEBまたはお電話にて承ります。 ※店頭でのお受け取りのみ。 ※上記店舗に加え、ル バンドゥ ジョエル・ロブション全店でも受け取り可。 (渋谷ヒカリエShinQs店: 03-6434-1837、ニューマン新宿店: 03-5361-6950)でも承ります。	
URL	: <a href="https://www.robuchon.jp/topics/2357.html">https://www.robuchon.jp/topics/2357.html</a>	

# フランス地方特産のお酒を使った ショコラでフランス旅行気分を堪能！

〜ル ツールド フランス ショコラ Le Tour de France de CHOCOLAT〜

ガストロノミー “ジョエル・ロブション” のシェフソムリエ 高丸智天がセレクトしたフランス地方の各地方の代表的な8種のお酒を使用した、お酒の香りや味わいを楽しめるショコラです。



## 【ボンボン商品詳細 <シェフソムリエ高丸より> 使用アルコール8種】

### プロヴァンス地方



非常にチャーミングでフレッシュ感のあるロゼワインに、華やかなライチとローズの香りがベストマリアージュです。



ロゼワイン

2020 コート・プロヴァンス・ロゼ / ドメーヌ ミラヴァル

### ローヌ地方



複雑性があり、スパイシーさを併せ持つワインで、いちじくのコンポートとダークチョコの王道の組み合わせが楽しめます。



赤ワイン

2009 シャトーヌフ・デュ・パプ / ドメーヌ ピエール・ユッセリオ

### ブルゴーニュ地方



フレッシュさが残る白ワインで、レモン、ライムなどの香りに加えて心地よい複雑性のある味わいがミルクチョコチョコレートと合います。



白ワイン

2017 ムルソー クロ・ド・マズレー / ドメーヌ ジャック・プリウール

### シャンパーニュ地方



洗練された味わい、香りは繊細で柑橘系のアロマとチョコレートの相性が良いです。



シャンパーニュ

シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ

### ロワール地方



香り豊かなコアントローとオレンジピールを使ったチョコレートは、非常にリッチでありながら王道のマリアージュで、長い余韻に包まれます。



リキュール  
コアントロー

### ノルマンディー地方



華やかでありながら、力強い味わいのカルバドスにはお互いを引き立てるりんごを使ったチョコレートが抜群に合います。



蒸留酒  
カルバドス ポム・ド・イヴ

### コニャック地方



味わい豊かなコニャックにスパイスを効かせたチョコレートはこの上ない贅沢な味わいになります。



蒸留酒  
ヘネシー X.O

### ボルドー地方



優美で濃厚な甘さを持つソーテルヌとマンゴーなどのトロピカルフルーツの相性は、チョコレートとの相乗効果を高めます。



貴腐ワイン  
2009 シャトー・ドワジ・デーヌ / ソーテルヌ