

## 春の訪れを祝う、うさぎやひよこ型の期間限定ショコラが新登場！ ジョエル・ロブション 新作イースターエッグを販売

2023年3月20日(月)より期間限定販売、3月1日(水)より予約開始

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」全3店舗と「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全2店舗、「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、イエス・キリストの復活と、春の訪れを祝う伝統的な祝祭「イースター」をご自宅でお楽しみいただけるよう、2023年3月20日(月)から期間限定で新商品となる「うさぎ」と「ひよこ」をかたどった『イースターエッグ』を販売いたします。

また、イースターにちなんだプチガトーも3月27日(月)より販売いたします。

※イースターは春分の日のおと最初を迎える満月の次に訪れる日曜日とされており、今年は4月9日(日)です。



### ◆イースターを象徴する「うさぎ」と「ひよこ」が新登場！

今年は、かわいらしい『イースターエッグ』を2種ご用意いたしました。それぞれ春らしく小さな花をあしらっています。本体と殻はホワイトチョコレート、土台はさくさくとした食感のホワイトチョコレートのロッシュで、飾りの花やニンジン等もすべて余すことなくお召上がりいただけます。また、本体の中にもヴァローナ社の卵型のチョコレートが入っており、見た目だけでなく、様々な食感や味わいをお楽しみいただけます。

### ◆「うさぎ」とうさぎの大好きな「ニンジン」を模したプチガトーもご用意

新商品となるプチガトー「ラパン」(フランス語でうさぎの意味)は、やさしい味わいのベリーのみースです。また、キャロットケーキは土から生えているニンジンに見立て、焼き菓子のキャロットケーキを生菓子仕立てにしています。是非、今年のイースターはロブションのイースターエッグやプチガトーをお楽しみください。

## 【イースターエッグ 販売概要】

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/15213.html>

予約開始: 2023年3月1日(水)より

販売期間: 2023年3月20日(月)～無くなり次第終了

販売店舗: ラブティックドウ ジョエル・ロブション全3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)

ルパンドウ ジョエル・ロブション全2店舗 (渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店/ニューマン新宿店)

ルカフェ ラブティックドウ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店

商品名	イースターエッグ うさぎ
価格(税込)	3,000円
商品詳細	イースターの象徴であり、今年の干支でもある「うさぎ」をかわいらしい『イースターエッグ』にしてご用意。 本体部分はホワイトチョコレートをピンクのグラデーションで色付けし、土台はさくさくとした食感のホワイトチョコレートのロッシュで出来ています。持っているニンジンも飾りのお花もすべてお召上がりいただけます。



商品名	イースターエッグ ひよこ
価格(税込)	3,000円
商品詳細	黄色く色付けしたホワイトチョコレートに、同じくホワイトチョコレートの卵の殻から顔を出したかわいい「ひよこ」をかたどった『イースターエッグ』です。土台はさくさくとした食感のホワイトチョコレートで、卵に飾り付けられた白いお花は砂糖でできています。



## 【プチガトー 販売概要】

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/15213.html>

販売期間: 2023年3月27日(月)～2023年4月30日(日)

販売店舗: ラブティックドウ ジョエル・ロブション全3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)

ルカフェドウ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋店

商品名	ラパン
価格(税込)	860円
商品詳細	イースターの季節に合わせて「うさぎ」に見立てた可愛らしいケーキです。 やさしい味わいのホワイトチョコレートのムースに旬の苺のジュレを合わせました。ビスキュイとサブレの食感もお楽しみ頂けます。



商品名	キャロットケーキ
価格(税込)	860円
商品詳細	うさぎの好物のニンジンが土から生えているように見立てたユニークなキャロットケーキです。シナモンが香るニンジンをつぶり使用した生地となめらかなクリームチーズに、土に見立てたサクサクとした食感のクルスティアンショコラを合わせました。



※価格、商品内容や販売期間などは変更する可能性があります。

## 【店舗紹介】

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

### ■ラ ブティック 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

独創的でありながらフランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しております。

季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して新商品や季節商品をご用意しております。

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

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております。

ガストロノミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店、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

気取らずロブションの味を楽しむカフェ&ブティック

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イッチをイートイン、テイクアウトで気軽にお楽しみいただけます。また、焼き菓子をはじめとするギフトも種類も豊富にご用意。シーンに合った商品をお選びいただけます。



### ■ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋店

カフェで気取らずロブションの味を楽しむ

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イ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。

