

ジョエル・ロブションのアイス&ソルベ

2024年7月2日(火)より店頭で単品でも販売開始！

ジョエル・ロブション氏自らが試行錯誤を重ね完成した全8種の味わい

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長: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 六本木ヒルズ店」、「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、2024年7月2日(火)より、『アイス&ソルベ(シャーベット)』の単品販売を開始いたします。



▶ ジョエル・ロブションのアイス&ソルベ(シャーベット)

『ジョエル・ロブションのアイス&ソルベ』はフレンチレストラン「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(東京・六本木)開業以来、20年以上にもわたり人気の「バジル&ライムのソルベ」をご家庭でもお楽しみいただきたいとの想いから誕生しました。

ジョエル・ロブション氏自らが素材・酸味・甘味の調整を幾度と重ね、滑らかな口どけにこだわり出来上がった逸品です。

▶ 店頭での単品でのアイス&ソルベ販売

今回、「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店」、「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、素材の味わいを活かした全8種類のアイス&ソルベを単品(税込600円)でご購入いただけます。これまで『ジョエル・ロブションのアイス&ソルベ』は詰め合わせ配送のみの販売でしたが、7月2日からは店頭にてお気軽にお好みのフレーバーを1個からお試しいただけ、すぐその場でお召し上がりいただけます！

▶ オンラインサイトでは常時アイス&ソルベの詰め合わせをご用意

公式オンラインショップではセット販売の発送も行っています。

是非ご自宅でもお楽しみください。

URL: <https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/c/IceCreams>

【販売概要】

販売店舗:ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店

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

販売開始日:2024年7月2日(火)

価格 : 単品 600円(税込み) 全8種類(バジル&ライム/バニラ/チョコレート/
ユズミルク/カフェ/フランボワーズ/抹茶/エキゾチック)

※お持ち帰り用保冷バッグ&保冷剤セット 350円(税込み)

※アイスは1度の購入につき4個までとさせていただきます ※保冷時間は約1時間を目安としています

※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます



【公式オンライン販売】アイス詰め合わせ8種 8個入
5,600円(税込み・クール便送料込み)

【アイス&ソルベ一覧】 各 ¥600 (税込み)

商品名	BASIL&LIME (バジル&ライム)
商品詳細	国産フレッシュバジル使用。バジルとライムの爽やかな香りが楽しめるソルベです。レストランの味をそのままお楽しみいただけます。



商品名	VANILLE (バニラ)
商品詳細	有機(オーガニック)卵と北海道産牛乳を使用した素材にこだわったバニラアイスです。希少価値が高いタヒチ産バニラの香りが口の中に広がります。



商品名	CHOCOLAT-LAIT (チョコレート)
商品詳細	良質なカカオで作られたオペラ社の芳醇なミルクチョコレートにこだわったアイスです。よりチョコレートの味を引き立たせる様、コーヒーを加えています。



商品名	YUZU-LAIT (ユズミルク)
商品詳細	高知県産の上質な柚子にミルクを合わせて、優しい味わいに仕上げたアイスです。



商品名	CAFÉ (カフェ)
商品詳細	有機(オーガニック)卵を使用。フランス産のコーヒーエキスに牛乳と生クリームを組み合わせせた、ほろ苦さの中にもミルクの甘さが感じられるカフェアイスです。



商品名	FRAMBOISE (フランボワーズ)
商品詳細	フランス産フランボワーズ(木苺)に、フレーズデボア(野苺)を加えた、深い味わいのソルベです。



商品名	MATCHA (抹茶)
商品詳細	石臼で挽いた京都宇治抹茶を使用。心地よい香りと風味が広がるアイスです。



商品名	EXOTIQUE (エキゾチック)
商品詳細	マンゴーの滑らかな口当たり、パッションフルーツの酸味、バナナの甘味が一体となったトロピカルなソルベです。

