

ジョエル・ロブションの新年を祝うフランスの伝統菓子 『ガレット デ ロワ』

数量限定で料理を模ったオリジナルフェーヴ付きを販売！

都内店頭販売と全国配送 予約開始12月1日(日)/販売開始12月26日(木)より

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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」全店、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「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」、公式オンラインショップではフランスの伝統菓子『ガレット デ ロワ』を2024年12月1日(日)よりご予約受付を開始いたします。今年も料理を模ったオリジナルフェーヴ付きの『ガレット デ ロワ』を数量限定でご用意いたします。
※店頭販売ではフェーヴ無しの『ガレット デ ロワ』の販売もございます



■『Galette des rois(ガレット デ ロワ)』

フランスでは年が明けるといっせいに菓子屋さんやパン屋さんにならぶほど新年にかかせない伝統菓子です。アーモンドの優しい甘さとココのある生地「クレームダイヤモンド」をサクサクのパイ生地で包み焼きあげた焼き菓子で、中には「フェーヴ」とよばれる陶器製のチャームがひとつ入っています。切り分けてそれが当たった人は、その一年幸運に恵まれると言われています。

■『Fève(フェーヴ)』

フランス語でソラ豆のこと。ソラ豆は胎児の形をしているということで古代から命のシンボルとして扱われていました。もともと乾燥した豆を使っていたのでそう呼ばれていますが、今では陶器製のチャームが使われています。

■ジョエル・ロブションのこだわり

希少性の高いタヒチ産バニラを惜しみなく使用したアーモンド生地と濃厚な発酵バターのパイ生地の組合せ。シンプルでありながら素材の持ち味を存分に味わえるジョエル・ロブションならではの逸品です。

■数量限定でオリジナルの陶器製フェーヴをご用意

毎年大人気のオリジナルフェーヴ。今年をご用意するのは、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションの魚料理「北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に」を模ったオリジナルフェーヴです。裏面には「2025年」と印字されています。

※フェーヴは別添えです ※オリジナルフェーヴは数量限定につき無くなり次第終了いたします。

※終了後はランダムなデザインのフェーヴのお渡しとなります。

■都内店舗だけでなく、全国配送を承ります

公式オンラインショップからも全国配送いたします。

ご自宅用にも、遠方の方への新年のギフトとしても、おすすめです。

是非、新年はジョエル・ロブションがお贈りする『ガレット デ ロワ』をお楽しみください。



オリジナルフェーヴ 約35x15mm



フェーヴのモチーフとなったメニュー
「北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせた
ブルノワゼットと共に」

【商品概要】

- 予約開始: 2024年12月1日(日)
- 販売期間: 2024年12月26日(木)～2025年1月31日(金) 予定
- 店頭販売価格(税込): 小 フェーヴ付き 3,600円 / 箱入り 4,000円
小 フェーヴ無し 2,800円 / 箱入り 3,200円
大 フェーヴ付き・箱入り 5,400円
※フェーヴは別添えです。
※オリジナルフェーヴは数量限定につき無くなり次第終了いたします。
終了後はランダムなデザインのフェーヴのお渡しとなります。
- 公式オンラインショップ 販売価格(税込・送料込み): 小 フェーヴ付き・化粧箱入り 4,800円 全国配送可
※オンラインショップ販売は小 フェーヴ付きのみ
- 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、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 全店(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
ラブティックドゥ ジョエル・ロブションオンラインショップ <https://www.robuchon-online.jp/>
- オンライン予約: オンライン販売及びオンライン予約による一部店舗でのお渡しを行っております。
詳細は公式HPにて URL: <https://www.robuchon.jp/topics/20169.html>
- サイズ: 小 直径約12cm
大 直径約19cm ※焼き上がりにより多少サイズが変わります。