

2007年6月吉日
株式会社フォーシーズ

視覚の美しさと味覚のアンサンブルを楽しむ !!

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」が提案する
新スタイルのサンドウィッチ「フリボリテ グルマン」

「ノルウェー産サーモンとグリュイエールチーズのフリボリテ」、
「ズワイガニとアヴォカド・トマトコンフィのフリボリテ」、
「ポーリエットと高級ロースハムのフリボリテ」の3つのバリエーション

2007年7月9日(月)より販売開始 !!



株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が監修する世界唯一のカフェ「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・日本橋高島屋)において2007年7月9日(月)より新メニュー「フリボリテ グルマン」を発売いたします。

「フリボリテ グルマン」(税込、1,575円)は、厳選した素材やパンをミルフィーユ状に何層も重ねた「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」が提案する新しいスタイルのサンドウィッチです。「フリボリテ (frivolite)」とは、こだわりの中でも気取らず手軽に、という意味です。「フリボリテ グルマン」も、素材選び、素材のアンサンブルや食感、断層の美しさなど、コンパクトでシンプルな中にこだわりが凝縮されています。丁寧に1層ずつ圧縮しながら8~12層に重ねることにより、全ての素材のハーモニーを一口でお楽しみいただくことができます。

お客様には、「ノルウェー産サーモンとグリュイエールチーズのフリボリテ」(写真)、「ズワイガニとアヴォカド・トマトコンフィのフリボリテ」(写真)、「ポーリエットと高級ロースハムのフリボリテ」(写真)の3種類から1種類をお選びいただき、小さなスープ、サラダ、自家製ピクルス、オリーブのマリネを添えて提供いたします。

「ノルウェー産サーモンとグリュイエールチーズのフリボリテ」は、パイ生地、パン、トマトコンフィ、オゼイユ、グラブラックソース、サーモン、グリュイエールチーズ、サワークリームを重ね、ケッパーを乗せています。グラブラックソースはディルとフランス産ディジョンマスタードを混ぜ合わせた特製ソースです。ディルの爽やかな香りとマスタードのまるやかな酸味がサーモンの旨みを引き立てます。

「ズワイガニとアヴォカド・トマトコンフィのフリボリテ」は、パイ生地、パン、ズワイガニ(カレー風味)、アヴォカド、ズワイガニ(プレーン)、トマトコンフィを重ねています。このアンサンブルはロブション氏のスペシャリテです。カレーの風味とトマトコンフィの酸味が口の中で香り豊かに広がります。

「ポーリエットと高級ロースハムのフリボリテ」は、パイ生地、国産高級ロースハム、グリュイエールチーズ、ソフトサラミ、ポーリエットを重ね、黒胡椒でアクセントをつけています。ポーリエットはロブション氏の定番「ポーリエット ル・マン サルト風」を使用しています。

*

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」は、“コンビビアリテ(懇親性)”をコンセプトとする六本木ヒルズのレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のカフェ業態として2004年4月にオープンしました。ジョエル・ロブション氏のエスプリを気軽にお楽しみいただける場として、多くのお客様からご支持をいただいています。

今後も、“厳選した素材を最大限に引き出す”というロブション氏の料理哲学“シンプル・フレンチ”に基づき、カフェならではの新しいおいしさやスタイルをお客様に提案していきたいと考えています。

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」概要

所在地	〒103-8265 東京都中央区日本橋2 - 4 - 1 日本橋高島屋 2F 特選フロア
TEL	03-3211-4111(日本橋高島屋代表)
営業時間	10:00 ~ 20:00(L.O.19:30) ランチタイム 11:00 ~ 14:30(L.O.)
オープン日	2004年4月21日
店舗面積	60坪
席数	51席

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」料理長 朝比奈 悟(あさひな さとる)プロフィール

1969 年生まれ

職歴

1989 年 東京第一ホテル入社
1991 年 横浜グランドインターコンチネンタルホテルにて西海勝直氏に師事
1996 年 同ホテル フレンチレストラン スーシェフ
2000 年 同ホテル メインキッチンシェフ
2003 年 調理師学校に出向き講師を勤める
2004 年 ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション スーシェフ
同年 ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ

受賞

2002 年 9 月 第 1 回エスコフィエ フランス料理コンクール ファイナリスト
2005 年・2006 年 第 39・40 回ピエール・テタンジェ料理コンクール ジャポン 2 大会連続受賞
2006 年 11 月 第 12 回メートル キュイジニエ ド フランス“ジャンシリンジャー杯”優勝

会員

- ・トック・ブランシュ国際倶楽部会員
- ・アミティエグルマン会員
- ・アヴァンセの会 会員
- ・全日本土厨師協会 会員

本件に関するお問い合わせ先

株式会社パラフ(広報代理) 秋葉
〒102-0084 東京都千代田区二番町2番地 平田ビル 4F
TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177

株式会社フォーシーズ マーケティング本部 宣伝企画部
〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 全葉連ビル 7F
TEL / 03-3409-6057 FAX / 03-5466-7239