

聖夜を華やかに演出するジョエル・ロブションが贈るクリスマス
2011年 クリスマス限定商品を販売

～2011年12月1日(木)より予約受付開始～
ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション各店にて

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 プティック ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿、六本木、丸の内)では、ジョエル・ロブション氏が監修したクリスマスにぴったりのケーキ、パンなどのクリスマス限定商品を販売、12月1日(木)より予約受付を開始致します。

2011年の「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」のクリスマスでは、フレジエをイメージしたイチゴとバニラ、ライチの香りが爽やかな『ガトーフレーズ』や、ホワイトチョコレートのムースの中にフランボワーズのジュレを入れた、ハート型で見た目にもかわいい『ブランブラン ノエル 2011』など、新作のケーキ4種と、毎年人気の伝統的なクリスマス菓子をご用意いたしました。

ご自宅で、クリスマスの夜の食卓を華やかに彩る、ジョエル・ロブションの味を楽しみながら、贅沢で素敵なクリスマスをお過ごし下さい。

ガトーフレーズ	4,725 円	恵比寿・六本木・丸の内	12月1日(木)～ 限定数がなくなり次第終了	12月21日(水)～ 12月25日(日)
クーロンヌ ショコラ フレーズ	4,200 円			
ショコラ アールグレイ	2,100 円			
ブランブラン ノエル 2011	2,940 円			
ロブションのシュトーレン	小 840 円	恵比寿・六本木・丸の内	11月1日(火)～12月25日(日)	11月19日(土)～12月25日(日)
	中 1,995 円			
	大 3,150 円			
ベラベッカ	1,890 円	六本木店限定	12月22日(木)～12月25日(日)	12月1日(木)～12月25日(日)
パンドーロ	1,260 円			
クリスマスチキン	10,000 円	六本木店限定	12月22日(木)～12月25日(日)	
	18,000 円 (トリュフ入り)			



(本件に関するお問い合わせ先)

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/(株)アンティル

担当:吉本、秋山、橋本 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

『ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション クリスマス商品一覧』

予約期間：12月1日(木)～ 限定数がなくなり次第終了

商品引渡し期間：12月21日(水)～25日(日)

【商品ラインアップ】

- 商品：ガトーフレーズ

価格:4,725円(税込)

概要:ふわふわのスポンジ生地とバニラをたっぷり使ったムースリーヌ(カスタードクリームとバターを合わせたクリーム)、フレーズデボワ(野イチゴ)の果肉をたっぷり加えたジュレとライチの香りの生クリームで、バランス良く仕上げました。

5～6人用

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品：クーロンヌ ショコラ フレーズ

価格:4,200円(税込)

概要:ミルクチョコレートの味わいをフレーズデボワ(野イチゴ)のやさしい香りが引き立てます。ほんのりレモン風味のフロマージュブランのガナッシュを加え、すっきりとさせました。

4～5人用

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品：ショコラ アールグレイ

価格:2,100円

概要:ビターチョコレートのムースに香り高いアールグレイのクレームブリュレを合わせました。なめらかな食感と高級感あふれる味わいのブッシュドノエルです。

2人用

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品：ブランブラン ノエル 2011

価格:2,940円(税込)

概要:ホワイトチョコレートのムースの中にフランボワーズのジュレが入っています。ヘーゼルナッツのサブレの香ばしい味わいとサクサクした食感がお楽しみいただけます。

2～3人用

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品：ロブションのシュトーレン

価格:小 840円 / 中 1,995円 / 大 3,150円

概要:伝統的なクリスマスの発酵菓子。

半年前から洋酒に漬け込んだドライフルーツを使用しました。

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品 :ペラベッカ

価格: 1,260 円

概要:イタリアのクリスマス醗酵菓子。バター、卵、牛乳、生クリームをふんだんに使った、口溶けのよいリッチな味わいをお楽しみいただけます。

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品 :バンドーロ

価格: 1,890 円

概要:フランス・アルザス地方の伝統的なお菓子。ドライフルーツやナッツ、スパイスをふんだんに練り込みました。

展開店舗:六本木店・恵比寿店・丸の内店



- 商品 :クリスマスチキン【六本木店ご予約限定】

予約期間 : 12月1日(木)~12月20日(火)

商品引渡し期間 : 12月22日(木)~25日(日)

価格: 10,000 円/18,000 円(トリュフ入り)

概要:フランスプレスチキンを、併設するレストランのロティスリーでじっくりとジューシーに焼き上げました。レストランの味をご家庭でもお楽しみいただけます。

六本木店でのご予約限定商品となります。



ブレス鶏について

ブレス鶏は、フランス中東部の 3 県にまたがるブレス地方で飼育されている。

1957 年にフランスの公的な食品品質保証制度の一つである統制原産地呼称(AOC)に登録されており、現在でも、フランスに数多く飼育されている食用鶏の中でも唯一 AOC に登録されている鶏である。

出産、肥育から出荷まで細かく規則が定められており、何度も審査を受けてこれに合格したもののみが正式な「ブレス鶏」を名乗ることができる。

【ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店概要】

< 恵比寿店 > 予約・お問い合わせ先: 03-5424-1345

営業時間: 9:30 ~ 20:00

< 六本木店 > 予約・お問い合わせ先: 03-5772-7507

営業時間: 10:00 ~ 21:00

< 丸の内店 > 予約・お問い合わせ先: 03-3217-2877

営業時間: 11:00 ~ 21:00