

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈る夏の新作商品
「夏のマルシェ」開催

2013年7月16日(火)~8月31日(土)

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション各店、ル パン ドゥ ジョエル・ロブションにて

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 ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿、六本木、丸の内)、ル パン ドゥ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエ内 ShinQs)では、2013年7月16日(火)より、「夏のマルシェ」として期間限定でパンを中心にこの夏初登場の夏野菜や旬のフルーツを使った商品を展開いたします。

■【 新商品 3種 】 お菓子



ココ アナナス 525円



モヒート 525円



グレープフルーツ 493円

■【 新商品 7種 】 パン

夏野菜をたっぷり使用



コーンとラタトゥーユのケーキサレ
262円



夏野菜のパイ
367円



フレッシュ野菜と鶏ササミのラップサンド
651円

旬のフルーツを使ったジューシーなパン



オレンジのデニッシュ
315円



白桃のデニッシュ
346円

ハラペーニョを使ったパン 2種



唐辛子とオリーブのフルート
210円



ロブションのホットドック
525円

夏ならではのフルーツや野菜をたっぷりと使用し、ジョエル・ロブション氏が提唱する「シンプル・フレンチ」の要素を盛り込んだ、目にも鮮やかな商品を取り揃えております。菓子類は3種類、パン類では7種類の計10種類が新商品として発売されます。

この時期だけしか味わえない素材をたっぷりと使用した旬の味覚をこの機会に是非お楽しみください。

【新商品一覧】販売期間・・・2013年7月16日(火)～8月31日(土)

菓子	パン	商品名	価格 (税込)	ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション (六本木・恵比寿・丸の内)	ル パンドゥ ジョエル・ロブション
○		ココ アナナス	¥525	○	-
○		モヒート	¥525	○	-
○		グレープフルーツとフローマジュブランのヴェリーヌ	¥493	○	-
	○	コーンとラタトゥーユのケーキサレ	¥262	○	○
	○	夏野菜のパイ	¥367	○	○
	○	フレッシュ野菜と鶏ササミのラップサンド	¥651	○(恵比寿・六本木)	-
	○	オレンジのデニッシュ	¥315	○	○
	○	白桃のデニッシュ	¥346	○	○
	○	唐辛子とオリーブのフルート	¥210	○	○
	○	ロブションのホットドッグ	¥525	○	○

<添付資料①>

恵比寿、六本木、丸の内で開催している「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」、渋谷ヒカリエ内 ShinQsにある「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」では2013年7月16日(火)より、夏ならではの食材をたっぷり使った期間限定商品を販売します。

※写真は実物とことなることもございます。また、店舗によっては一部取扱のない商品がございます。商品によっては発売時期が異なりますのでご注意ください。

《本件に関するお問い合わせ先》
 ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱イニシャル
 担当: 吉本、橋本、杉浦 TEL: 03-5572-6064/FAX 03-5572-6065
 (株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239

【商品詳細情報 菓子】

《菓子新商品 1》 ココ アナナス

■価格:525 円(税込)

■概要:夏の定番、ココナッツとパイナップルを組み合わせ、中にはパイナップルのピューレを入れ込みました。



《菓子新商品 2》 モヒート

■価格:525 円(税込)

■概要:ライムの爽やかな酸味のムースと、後味爽やかなミントのムースを組み合わせ、カクテルのモヒートをイメージしたデザートです。



《菓子新商品 3》 グレープフルーツのヴェリーヌ

■価格:493 円(税込)

■概要:ラグレープフルーツにフロマージュブランのムースを重ねています。上部のカモミールのジュレの薫りが全体をやさしく包み込んでいます。



【商品詳細情報 パン】

ー夏野菜を使った商品ー

《パン新商品 1》 コーンとラタトゥーユのケーキサレ

■価格:262 円(税込)

■概要:ケーキサレの生地にはコーン、ラタトゥーユ、オリーブを混ぜ込んで焼き上げました。



《パン新商品 2》 夏野菜のパイ

■価格:367 円(税込)

■概要:パイ生地にタパナードをぬって、ナス、ズッキーニ、自家製セミドライマトを彩りよくトッピングしました。



《パン新商品 3》 フレッシュ野菜と鶏ササミのラップサンド

■価格:651 円(税込)

■概要:トルティーヤでヨーグルトソース、サルサメヒカーナ、チリビーンズ、ワカモレ、鶏ささみ、にんじん、レタス、紫キャベツを包みました。



旬のフルーツを使ったパン

《パン新商品 4》オレンジのデニッシュ

■価格:315円(税込)

■概要:爽やかなオレンジの香りと紅茶の香りがよく合います。隠し味にカルダモンをふりかけました。



《パン新商品 5》白桃のデニッシュ

■価格:346円(税込)

■概要:クリームチーズとカスタードクリームを合わせたクリームの上に、桃のジュレとライムを絞り、白ワインでコンポートした香り高い白桃をのせたデニッシュです。



ハラペーニョを使ったパン

《新商品》 唐辛子とオリーブのフルーツ

■価格:210円(税込)

■概要:パン生地の中にオリーブ、セミドライマト、チーズ、ハラペーニョを練り込んだ、カリカリ食感のパンです。冷えたシャンパーニュやワイン、ビールのおつまみにもぴったりです。



《新商品》 ロブションのホットドッグ

■価格:525円(税込)

■概要: 特注のバジル味のフランクフルトをバゲットで挟みました。スモークチーズの香りとソテーしたオニオンのコク、フライドオニオンの食感がアクセントになっています。 スポイトに入ったハバロネソースをお好みでかけて辛味を調節してお楽しみ頂けます。



■ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先

恵比寿店:03-5424-1345

六本木店:03-5772-7507

丸の内店:3-3217-2877

■ル パン ドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先

渋谷ヒカリエ店:03-6434-1837