

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
2013年 クリスマス限定商品を販売

～2013年12月1日(日)より予約受付開始～
ラ ブティック 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 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)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(日)より予約受付を開始致します。

2013年の「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」のクリスマスケーキは3種類を販売するほか、毎年人気のクリスマス伝統菓子の「シュトーレン」や「ベラベッカ」を販売致します。また、ミシュランガイド3ツ星「ガストロノミージョエル・ロブション」の味をご家庭でもお楽しみ頂ける「オードブルセット」の他、2ツ星「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでゆっくりと火を入れる「ブレス鶏のローストチキン」をご用意いたしました。

■ 2013年 クリスマスケーキ



ガトーフレーズ ¥4,725

ブランブラン 2013(写真上) ¥2,940

ルージュ(写真下) ¥3,675

■ 2013年 オードブルセット



フランス産フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真左)

スモークサーモン山葵入りアロマート(写真右)

■ クリスマス伝統菓子



シュトーレン

ベラベッカ ¥735

小 ¥1,470/大 ¥2,940 大 ¥3,150(化粧箱入)

■ フランス プレス産チキンロースト



六本木店 限定

◆クリスマスケーキ

商品名	価格(税込)	予約開始日	販売期間	取扱店舗
ガトーフレーズ	4,725 円	12/1(日)～	12/20(金)～12/25(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿ガーデンプレイス店 ・六本木ヒルズ店 ・丸の内店 全3店舗で販売
ルージュ	3,675 円			
ブランブラン 2013	2,940 円			

◆クリスマス伝統菓子

商品名	価格(税込)	販売期間	取扱店舗
シュトーレン	(小)1,470 円	11/1(金)～	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿ガーデンプレイス店 ・六本木ヒルズ店 ・丸の内店 全3店舗で販売
	(大)2,940 円 ※3,150 円(化粧箱入り)	11/20(水)～	
ベラベッカ	735 円	11/20(水)～	

◆オードブルセット&ローストチキン

商品名	価格(税込)	予約締切り	引渡し期間	取扱店舗
オードブルセット ※限定:5セット/日	14,700 円	1) 12/19(木) 21 時まで ----- 2) 12/27(金) 21 時まで	1) 12/21(土)～25(水) ----- 2) 12/29(日)～31(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿ガーデンプレイス店 ・六本木ヒルズ店 ・丸の内店 全3店舗で販売
フランス プレス産 ローストチキン ※限定:4羽/日	13,650 円	12/1(日)～	12/21(土)～25(水)	

※写真は実物とことなることもございます。

《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/(株)イニシャル
 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

【商品ラインアップ】

クリスマスケーキ①：ブッシュドノエル フレーズ

■価格：4,725 円(税込)

■概要：ふんわりとした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)の果肉を加えたジュレ、ほんのりキルシュ(チェリーのリキュール)が香るマスカルポーネ入り生クリームをバランスよく合わせています。

※5～6 人用(8×17×H6cm)

■展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



クリスマスケーキ②：ルージュ

■価格：3,675 円(税込)

■概要：チェリーとラズベリーのピューレ入りのミルクチョコレートムースの中に、ピスタチオのブリュレが入っています。甘酸っぱいベリーの味わいとピスタチオのまろやかな甘みがマッチしたケーキです。

※ 約 4 人用(直径 14cm×H4)

■展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



クリスマスケーキ③：ブランブラン 2013

■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、ラズベリーのジュレを入れた、ハート型で毎年人気のケーキ。土台のヘーゼルナッツのサブレの香ばしい味わいがアクセントになっています。

※2～3 人用(10×11×H4cm)

■展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



クリスマス伝統菓子①：ロブションのシュトーレン

■価格：小 1,470 円 / 大 2,940 円 大(化粧箱入り)3,150 円(税込)

■概要：伝統的なクリスマスの発酵菓子です。ラム酒やキルシュなどの洋酒にじっくりと漬け込んだ7種類のドライフルーツとナッツをたっぷり練りこみ、コクのある深い味わいに仕上げています。日々熟成するので、食べるたびに深まる味わいをお楽しみ頂けます。

■展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



クリスマス伝統菓子②：ベラベッカ

■価格：735 円(税込)

■概要：フランス・アルザス地方の伝統的な発酵菓子です。ドライフルーツやナッツをぎっしり練り込みシナモンなどのスパイスを加えています。

■展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)



フランス プレス産ローストチキン

- 価格：13,650 円(税込)
- 概要：フランス プレス産ローストチキンは、ミシュランガイドで二ツ星を獲得している「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のロティスリーでじっくり焼いてジューシーに仕上げています。レストランの味をご家庭でもお楽しみ頂ける一品です。
- 展開店舗：六本木店限定



オードブルセット

- 価格：14,700 円(税込)
- 概要：ミシュランガイド三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」のオードブルをクリスマス・年末年始にご自宅で味わって頂ける、この時期限定のセットです。

ー「フランス産フォアグラと黒豆のテリーヌ(写真左)」

フォアグラのテリーヌに黒豆を並べ甘酸っぱいポルト酒のゼリーと合わせています。

ー「スモークサーモン 山葵入リアロマート(写真右)」

スモークサーモンに香味野菜をのせ、スダチを搾りさっぱりとお召上がり頂く一品です。

- 展開店舗：全店舗(六本木店・恵比寿店・丸の内店)
- ※重箱サイズ：W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)



【ラ ブティック 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
<六本木店> 予約・お問い合わせ先：03-5772-7507
<丸の内店> 予約・お問い合わせ先：03-3217-2877

営業時間：9:30~20:00
営業時間：10:00~21:00
営業時間：11:00~21:00