

2015年10月吉日
株式会社フォーシーズ

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

2015年 クリスマス限定商品を販売

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 代表取締役社長: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」(渋谷ヒカリエ ShinQs 店)では、ジョエル・ロブション氏が監修したクリスマス限定のケーキやパン、オードブルなどの予約・販売を開始致します。

2015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4種類を販売します。また毎年人気のクリスマス伝統菓子「ロブションのシュトーレン」に加え今年はビターチョコレートやソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンが入った大人のシュトーレン「シュトーレン ショコラ」、種類のシュトーレンを販売致します。また、「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」をご用意いたしました。

■2015年 クリスマスケーキ



ブッシュド ノエル フレーズ ¥5,500



ブッシュ ショコラ アルマニャック ¥5,000



ルージュ ノエル ¥4,200



ブランブラン 2015 ¥3,000

■クリスマス伝統菓子 / 2015年 オードブルセット



シュトーレン

小 ¥1,600 / 大 ¥3,000



シュトーレン ショコラ

¥2,100



ジョエル・ロブションのオードブルセット

¥14,000

【販売詳細】

■クリスマスケーキ

商品名	税抜き	予約開始日	引渡し期間
ブッシュド ノエル フレーズ	5500 円	11/16(月)	12/19(土)～25(金)
ブッシュ ショコラ アルマニャック	5000 円		
ルージュ ノエル	4200 円		
ブランブラン 2015	3000 円		
販売店:ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 全店			

■クリスマス伝統菓子

商品名	税抜き	発売日	備考
シュトーレン(大)	3000 円	11/1(日)	箱入り:3300 円 配送可 オンラインショップでも販売
シュトーレン(小)	1600 円		箱入り:1850 円 配送可
シュトーレン ショコラ	2100 円		箱入り:2350 円 配送可
販売店:ラ プティック 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			

■オードブルセット

商品名	税抜き	予約期間	引渡し期間	備考
ジョエル・ロブションのオードブルセット	14000 円	11/16(月)～ 12/17(木) 21 時まで	① 12/20(日)～25(金)	※限定:5 セット/日
			② 12/29(火)～31(木)	
販売店:ラ プティック 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				

【商品詳細】

■クリスマスケーキ

ブッシュド ノエル フレーズ

■価格：5,500 円(税抜)

■サイズ：※約 6 人用(8×17×H6cm)

■概要：野莓のジュレの甘酸っぱさと軽やかなクリームが絶妙なハーモニーのスポンジケーキです。タヒチ産バニラのカスタードクリームとマスカルポーネ入り生クリームでコクのある味わいです。



ブッシュ ショコラ アルマニャック

■価格：5,000 円(税抜)

■サイズ：約 5~6 人用(26×5×H5.5cm)

■概要：アルマニャック(ブランデー)の上品で華やかな香り広がる、大人のビターチョコレートムースです。ブランデーとカカオ 70%ショコラがバランスよく調和して、洗練された味わいです。



ルージュ ノエル

■価格：4,200 円(税抜)

■サイズ：約 4 人用(直径 14cm×H4cm)

■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です。中には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コクがマッチしたケーキです。



ブランブラン 2015

■価格：3,000 円(税抜)

■サイズ：約 2~3 人用(10×11×H4cm)

■概要：毎年人気のハート型ホワイトチョコレートのムースです。甘酸っぱいラズベリーのジュレと香ばしいヘーゼルナッツサブレが絶妙なハーモニーに仕上げられています。



■クリスマス伝統菓子

ロブションのシュトーレン

■価格：大 3,000 円(税抜)／小 1,600 円(税抜)

■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のシュトーレンです。上品な甘みと口どけのよい和三盆で仕上げられています。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。



■クリスマス伝統菓子

シュトーレンシヨコラ

■価格： 2,100 円(税抜)

■概要：チョコレートのシュトーレンです。ソーテルヌワイン(デザートワイン)に漬けたレーズンやビターチョコレートを、アールグレイ、カルダモンで香り付けした生地練り込み、香り高く仕上げました。ブランデーにもよく合う大人のシュトーレンです。



■ジョエル・ロブションのオードブルセット

■価格： 14,000 円(税抜)

■サイズ：※重箱サイズ：W115×D115×H83mm(2段、フタ含む)

■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(写真中)」

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 山葵入りアロマート(写真下)」

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



※写真はイメージです。実物は変更になる場合がございます。

※価格はすべて税抜き価格を記載しております。

《ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 各店舗お問い合わせ先》

恵比寿ガーデンプレイス店：03-5424-1345／六本木ヒルズ店：03-5772-7507／

丸の内ブリックスクエア店：03-3217-2877

《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ShinQs店：03-6434-1837