

## 新年を祝うフランスの伝統菓子 「ガレット デ ロワ Galette des rois」発売

～2015年12月26日(土)より～

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2015年12月26日(土)より「ガレット デ ロワ」を販売いたします。

「ガレット デ ロワ」は、甘みとコクのあるアーモンド生地をパイで包んだ、フランスでは新年にはかかせない伝統菓子で、中には「フェーブ」とよばれるチャームがひとつ入っており、切り分けてそれが当たった人には、その一年幸運に恵まれると言われています。

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブションとル パン ドゥ ジョエル・ロブションがお届けする、年の初めを占うフランスの伝統菓子を是非お楽しみください。お年賀などの贈り物にもおすすめです。



【ガレットデロワ】



【オリジナル フェーブ (直径約 35mm)】

### ◆フェーブについて

フランス語でソラ豆のことで、ソラ豆は胎児の形をしているということで古代から命のシンボルとして扱われていました。もともと乾燥した豆をつかっていたのでそう呼ばれていますが、今では陶器製のチャームが使われています。

当店では、大・小両方のサイズにフェーブが付きます。小さいサイズには果物等のフェーブ、大きいサイズにはオリジナルのフェーブ(直径約 35mm)をご用意しています。オリジナルフェーブは、レストラン ジョエル・ロブションの料理をかたどったものをシリーズ化しており、今年は代表的料理「ホタテ貝と根セロリ フレッシュトリュフのサラダ」をモチーフにしています。

### ◆ ガレット デ ロワ 販売期間・価格

【販売期間】2015年12月26日(土)～2015年1月末 ※予約開始日…12月1日(火)～。

【価格】小 1,800円(税抜き) / 大 3,000円(税抜き)

※フェーブは別添えてあります。数に限りがございます。