

2016年12月13日
株式会社フォーシーズ

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

～ 2016年12月26日(月)より～

ラ ブティック ドウ ジョエル・ロブション各店 ル パンドウ 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 ドウ 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 パンドウ ジョエル・ロブション(渋谷ヒカリエShinQs 店、ニューマン新宿店)では2016年12月26日(月)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「フェーヴ」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 ドウ ジョエル・ロブションとル パンドウ 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 フェーヴ (直径約 35mm)】

◆フェーヴについて

フランス語でソラ豆のことでソラ豆は胎児の形をしており、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、ガレット デ ロワ大小両方のサイズにフェーヴが付きます。小さいサイズには果物等のフェーヴ、大きいサイズにはオリジナルのフェーヴ(直径約35mm)をご用意しています。オリジナルフェーヴは、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「牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせロースト“ロッシーニ” 的考えで」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】2016年12月26日(月)～2017年1月末 ※ご予約受付中

【価格】小 1,800円(税抜き) / 大 3,200円(税抜き)

※フェーヴは別添えてあります。数に限りがございます。※大きいサイズには画像のオリジナルフェーヴが付きます。