

2017年2月1日
株式会社フォーシーズ

ロブションのレストラン人気の期間限定メニューがパンになって登場 フランスの伝統料理「ブランケット ド ヴォー ～仔牛のクリーム煮込み～」から インスパイアされたこの冬注目の新作パン「仔牛のブランケット」を発売 ～ 2017年2月6日(月)より発売～

ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店、渋谷ヒカリエShinQs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)が運営するル パンドゥ ジョエル・ロブションでは「仔牛のブランケット」をニュウマン新宿店で先行して2017年2月6日(月)より、渋谷ヒカリエShinQs店で3月1日(水)より販売いたします。

「仔牛のブランケット」は、ミシュラン二ツ星レストラン「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」でも実際に提供しているメニュー「ブランケット ド ヴォー～仔牛のクリーム煮込み～」から着想を得た新作パンとなります。過去にも、三ツ星レストラン ジョエル・ロブションで実際に提供されているメニューからインスパイアされたパン「牛ほほ肉のロッシュ」や「やわらかビーフの赤ワイン煮込み」を発売し、ジョエル・ロブションの味を手軽に味わえる商品として人気を博しています。今回発売する商品は、フランスの伝統料理である仔牛を煮込んだクリームシチュー「ブランケット ド ヴォー」を、ロブションならではのこだわりを盛り込み、相性の良いパイ生地とあわせました。温めて食べることで冬にピッタリの味わいとなる一品ですのでぜひお召し上がりください。



【仔牛のブランケット】



【仔牛の肉がゴロっと入った食べ応えのある一品】

◆『ブランケット ド ヴォー～仔牛のクリーム煮込み～』について

生クリームを使った伝統料理といえば『ブランケット ド ヴォー』という程、フランスでは一般的に知られている料理。仔牛の肉やニンジン・ジャガイモなどの根野菜をコクのある白いソースで味付けしたクリームシチューは、ボリュームもあり、寒い季節にオススメの一皿です。ロブションの『ブランケット ド ヴォー』はブランケット用にフォンブラン(濃い白く仕上げたブイヨン)をとり、そのフォンブラン使用して、仔牛と野菜を煮込んでいます。バターと粉でつないだルーにクレームドゥーブルとパルメザンチーズを加え、繊細で且つコクが出るように仕上げました。

今回はその人気メニューのように仔牛を柔らかくなるまで煮込み、相性の良いパイ生地とあわせました。ぜひ温めてお召し上がりください。



◆仔牛のブランケット 詳細

【販売期間】2017年2月6日(月)～ ニュウマン新宿店／2017年3月1日(水)～ 渋谷ヒカリエShinQs店

【価格】430円(税抜き)

【発売店舗】ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店、渋谷ヒカリエShinQs店

◆現在発売中の人気のレストランパン



【牛ほほ肉のロッシュ】



【牛ほほ肉のビール煮込み】

【商品名】牛ほほ肉のロッシュ

【価格】370円(税抜き)

【販売店舗】ル パンドゥ 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

【商品説明】2012年に渋谷ヒカリエShinQs店がオープンした際に発売された渋谷ヒカリエ限定商品。ミシュラン三ツ星レストランで実際に提供されていた「牛ほほ肉のビール煮込み」からインスパイアされた商品。オープン当時から人気の商品で、累計15万個以上の販売数を達成。現在は、ニューマン新宿店でも販売されている人気の商品。



【やわらかビーフの赤ワイン煮込み】



【牛フィレ肉 ポワレにしロブション風ポテトのピュレ
こくのある赤ワインソースと共に】

【商品名】やわらかビーフの赤ワイン煮込み

【価格】470円(税抜き)

【販売店舗】ル パンドゥ ジョエル・ロブション ニューマン新宿店

【商品説明】2016年にニューマン新宿店限定の商品として登場。繊維がほどけるまで赤ワインで煮込んだ牛肉の下に、バゲットの器に見立ててスペシャリテの滑らかなポテトのピュレを重ね、レストランのメインデュッシュ「牛フィレ肉 ポワレにしロブション風ポテトのピュレ こくのある赤ワインソースと共に」の1皿を表現。

《ル パンドゥ ジョエル・ロブション お問い合わせ先》

ニューマン新宿店: 03-03-5361-6950

渋谷ヒカリエShinQs店: 03-6434-1837