News Release

2016年8月吉日
株式会社フォーシーズ

さつまいもや栗など秋の味覚を贅沢に詰め込んだ
ジョエル・ロブション監修『秋の収穫祭』開催！
2016年9月2日（金）～12月1日（木）
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、ニュウマン新宿店）では、2016年9月2日（金）より、「秋の収穫祭」と題して“秋”の食材を贅沢に使用した**新商品のパン8種類、菓子3種類**を販売いたします。

新商品は、秋の味覚であるさつまいもにクリームチーズをあわせた「スイートポテトのデニッシュ」や、栗にスモークティーをあわせ、香ばしい薫りが特徴の焼き菓子「マロン」など、旬の食材を味わい豊かに表現した当店ならではの商品に仕上がっています。さらに、フォアグラを贅沢に使用した「フォアグラと林檎のフィユテ」やチョコレートの新作スイーツ「ショコラフランボアーズ」や「クレームショコラ」など秋限定の商品もご用意いたしました。

この時期にしか味わえない、秋の味覚を是非ご賞味ください。

■新商品・パン8品、菓子3品

スイートポテトのデニッシュ

アールグレイとホワイトチョコレートのデニッシュ食パン

鳴門金時とメープルのパンドミ

洋梨とプラリネ シュークリームパン

ポテトとベーコンのパン

フォアグラと林檎のフィユテ

豚フィレの照り焼きバーガー

熊本産和栗のパウンドケーキ

ショコラフランボワーズ

クレームショコラ

マロン
～栗とスモークティーの焼き菓子～

※店舗によって取扱商品、販売期間が異なります。※予告なく、内容が変更する場合がございます。 ※価格は全て税別です。

【商品一覧】

			ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション			ル パン ドゥ ジョエル・ロブション	
	商品名	価格（税別）	六本木店	恵比寿店	丸の内店	渋谷店	新宿店
パン	スイートポテトのデニッシュ	370円	9/2～	－	－	－	9/2～
	アールグレイとホワイトチョコのデニッシュ食パン	1,500円	9/2～				
	鳴門金時とメープルのパンドミ	380円	9/2～				
	洋梨とプラリネ　シュークリームパン	300円	9/2～	－	－	－	9/2～
	ポテトとベーコンのパン	370円	9/2～			10/1～	9/2～
	フォアグラと林檎のフィユテ	450円	10/1～	10/15～	10/1～	9/2～	－
	豚フィレの照り焼きバーガー	500円	9/2～			－	－
	【ルパン渋谷店限定】熊本産和栗のパウンドケーキ	500円	－	－	－	9/2～	－
菓子	ショコラフランボワーズ	500円	9/2～			－	－
	クレームショコラ	460円	9/2～			－	－
	マロン　～栗とスモークティーの焼き菓子～	240円	9/2～			－	－

※日にちは発売日です。
※店舗によって取扱商品が異なります。また商品、発売日、価格が変更する場合がございます。

【商品概要】　－パン－

商品名	スイートポテトのデニッシュ
価格（税抜）	370円
商品詳細	紅あずまで作ったスイートポテトに爽やかなクリームチーズをあわせまし た。濃厚な味わいのスイートポテトにクリームチーズを加えることで甘くなりすぎずさっぱりと お召し上がりいただけます。

商品名	アールグレイとホワイトチョコのデニッシュ食パン
価格（税抜）	1,500円
商品詳細	デニッシュ生地にアールグレイティーとホワイトチョコレートを練りこんで焼きあげました。スライスしたデニッシュをトーストしてお召し上がり頂くとアールグレイ の香りが口いっぱいに広がります。

商品名	鳴門金時とメープルのパンドミ
価格（税抜）	380円
商品詳細	鳴門金時をペースト状にしたものとダイス型にカットしたもの 両方を練り込んでいるので素材の味わいや食感を十分に楽しんでいただけます。 お子様にも食べやすいように、やさしい味に仕上げています。

商品名	洋梨とプラリネ　シュークリームパン
価格（税抜）	300円
商品詳細	秋の味覚である洋梨とプラリネ（ヘーゼルナッツとチョコレートをあわせてペースト状にしたもの）が見事にマッチした秋限定のクリームパンです。

商品名	ポテトとベーコンのパン
価格（税抜）	370円
商品詳細	“インカのめざめ”で作ったジャーマンポテトを黒ビールで発酵させ、やわらかい生地で包みました。ベーコンの塩味がジャガイモの甘味を引き立てています。ビールなどのお酒のおつまみにもぴったりです。

商品名	フォアグラと林檎のフィユテ
価格（税抜）	450円
商品詳細	フォアグラのテリーヌにキャラメリゼした林檎をあわせ、クロワッサン生地で包みました。以前、ジョエル・ロブションのレストランで提供していた「フォアグラの テリーヌ　洋梨とリンゴのコンポートと共に重ね合わし、姫リンゴのコンフィを 添えて」からインスパイアされたパンです。

商品名	豚フィレの照り焼きバーガー
価格（税抜）	500円
商品詳細	照り焼きした豚フィレ肉のしっかりとした味 わいに、酢漬けした紫キャベツの酸味をあわせることでバランスよく仕上げて います。 ボリュームもあり、ジューシーなバーガーサンドです。

商品名	【ルパン　渋谷ShinQs店限定】熊本産和栗のパウンドケーキ
価格（税抜）	500円
商品詳細	甘味のある熊本産の和栗を贅沢に使ったパウンドケーキです。 ブランデーが香り、大人の方向けのリッチな味わいに仕上がっています。

※写真は実物と異なる場合がございます。

≪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
ニュウマン新宿店：03-03-5361-6950

【商品概要】 －菓子－

商品名	ショコラ フランボワーズ
価格（税抜）	500円
商品詳細	濃厚なチョコレートと甘酸っぱいフランボワーズが相性抜群のチョコレートケーキです。8層の生地が奏でる味わいとサクッとした食感のハーモニーをお楽しみいただけます。

商品名	クレーム ショコラ
価格（税抜）	460円
商品詳細	チョコレートに合うワインとして有名な“ヴァニュルス”（天然甘口ワイン）を加えたチョコレートスイーツです。ヴァニュルスとビターチョコレートの絶妙なコンビネーションで上品な甘さに仕上げています。

商品名	マロン　～栗とスモークティーの焼き菓子～
価格（税抜）	240円
商品詳細	秋の味覚である栗を使った、見た目も栗の形をしたかわいらしい焼き菓子です。天津甘栗のような香ばしい薫りもお楽しみください。

※写真は実物と異なる場合がございます。

≪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
ニュウマン新宿店：03-03-5361-6950