

# News Release

LA BOUTIQUE  
de Joël Robuchon

LE CAFÉ  
LA BOUTIQUE  
de Joël Robuchon

LE PAIN  
de Joël Robuchon

2025年12月4日 株式会社フォーシーズ

## 19年連続三つ星のジョエル・ロブションが贈る150セット限定のバレンタインギフト 「ル ツールド フランス ショコラ ~ショコラでフランス地方巡り~」

2026年2月1日(日)~14日(土)の期間で150セット限定販売、2025年12月26日(金)から予約受付開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:淺野幸子)が運営する「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ル パンドゥ ジョエル・ロブション」全店、「ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店」では、2026年2月1日(日)より14日(土)の期間、150セット限定でバレンタイン限定ギフト「ル ツールド フランス ショコラ ~ショコラでフランス地方巡り~」を販売いたします。また、2025年12月26日(金)より予約を開始いたします。



LE TOUR DE FRANCE  
des chocolats

- フランスの8つの地域の伝統的なお酒を使ったスペシャルなショコラをご用意しました。
- まるでフランス各地を旅するかのように、一粒一粒異なるその地ならではの味わいや香り、組み合わせに想いを馳せながらお楽しみいただける逸品です。
- 『ミシュランガイド東京2026』にて最高評価である三つ星に19年連続で選ばれた、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”的シェフソムリエ 高丸智天がショコラに合うフランスの代表的なお酒8種をセレクトし、エグゼクティブシェフ パティシエの高橋和久、さらにディレクトゥール・キュイジーヌ(総料理長)の関谷健一朗とジョエル・ロブションチーム一丸となって生み出した、唯一無二のショコラを心行くまでご堪能ください。



シェフソムリエ 高丸智天

### 【商品概要】

商品名	: ル ツールド フランス ショコラ ~ショコラでフランス地方巡り~	
価格	: 8種8個入り 10,000円(税込)	※150セット限定販売
予約開始日	: 2025年12月26日(金)	※販売期間 2026年2月1日(日)~14日(土)
販売店舗	: ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全店 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・ロブション全店 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店(03-6434-1837)、ニュウマン新宿店(03-5361-6950) ルカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店(03-3592-8700)	
予約方法	: 店頭、WEBまたはお電話にて承ります。 ※店頭でのお受け取りのみ URL <a href="https://www.robuchon.jp/topics/24035.html">https://www.robuchon.jp/topics/24035.html</a>	

※こちらの商品は公式オンラインショップでの販売は行っておりません。 ※価格、パッケージ、名称や内容、販売期間は予告なく変更する場合がございます。

# 【シェフソムリエ高丸より

## 『ルツールドフランス ショコラ～ショコラでフランス地方巡り～』のご紹介】



### 1. プロヴァンス地方



ロゼワイン  
2023  
コート・プロヴァンス・ロゼ  
ノドメーヌミラヴァル

非常にチャーミングでフレッシュ感のあるロゼワインに、華やかなライチとローズの香りがベストマリアージュです。

### 2. ローヌ地方



赤ワイン  
2009  
シャトースフ・デュ・パブ  
ノドメーヌ ピエール・ユッセリオ

複雑性があり、スパイシーさを併せ持つワインで、いちじくのコンポートとダークチョコの王道の組み合わせが楽しめます。

### 3. ブルゴーニュ地方



白ワイン  
2021  
ムルソー  
ノドメーヌ フィリップ・シャヴィ

フレッシュさを感じる白ワインで、レモン、ライムなどの香りに加え心地よい複雑性のある味わいがミルクチョコチョコレートと合います。

### 4. シャンパーニュ地方



シャンパーニュ  
ブルー・バイヤール エクストラ  
ブリュットブルミエールキュヴェ

洗練された味わい、香りは繊細で柑橘系のアロマとチョコレートの相性が良いです。

### 5. ノルマンディー地方



蒸留酒

カルバドス ポム・ド・イヴ

華やかでありながら、力強い味わいのカルバドスにはお互いを引き立てるりんごを使ったチョコレートが抜群に合います。

### 6. ロワール地方



リキュール

コアントロー

香り豊かなコアントローとオレンジピールを使ったチョコレートは、非常にリッチでありながら王道のマリアージュで、長い余韻に包れます。

### 7. コニャック地方



蒸留酒

ヘネシー X.O

味わい豊かなコニャックにスパイスを効かせたチョコレートはこの上ない贅沢な味わいになります。

### 8. ボルドー地方



貴腐ワイン

2016

シャトーケーテ/ソーテルヌ

優美で濃厚な甘さを持つソーテルヌとマンゴーなどのトロピカルフルーツの相性はチョコレートとの相乗効果を高めます。