

大好評につき、発売期間を延長決定！世界初ジョエル・ロブションのかき氷 1日20食ティータイム限定『グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～』

平日のみ1日10食限定で予約可能！

9月15日(月)までラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)にて

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: 浅野幸子)が運営する「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(所在地: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)は、2025年7月1日(火)から8月31日(日)の期間、1日20食ティータイム限定で提供する「グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」について、大好評につき、販売期間を9月15日(月)までを延長することをお知らせいたします。なお、平日に限り、1日10食限定で事前予約をお電話で承っております。



- ジョエル・ロブションでは世界初の試みとなるかき氷「グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～」は、マンゴーの持ち味を最大限に引き出せるよう、試行錯誤を繰り返して創り上げた逸品です。
- 7月1日(火)より「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)にて提供を開始以降、連日の完売や予約が相次ぐなど、大変ご好評をいただいております。今回9月15日(月)までの販売期間の延長は、予想を上回る反響を頂戴し、お客様からのご要望の声にお応えべく決定いたしました。
- ふんわりと柔らかく削った氷にダイス状にカットしたフレッシュマンゴー、マダガスカル産バニラで豊かな香りを添えた。パイナップル・パッションフルーツ・マンゴーを混ぜ合わせた南国感たっぷりのエキゾチックシロップを重ねました。暑さが残る9月の残暑を忘れさせるような、涼を感じる心地よい口当たりをお贈りします。
- ジョエル・ロブションのエグゼクティブ シェフ パティシエである高橋 和久とラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ パティシエ 桑原 涼介が考案した、芸術的な唯一無二のかき氷を、この機会に是非ご堪能ください。



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)

【展開概要】

提供店舗 : ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F
メニュー名 : グラス ピレ マンゴー ～マンゴーのかき氷～
価格 : 2,600円 税込・サービス料10%別 ※当日ドリンクオーダー可
展開期間 : 2025年7月1日(火)～9月15日(月)
販売時間 : 14時～15時 (最終入店・L.O.) 16時Close
詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/22253.html>

ご予約・お問い合わせ: 03-5772-7500(受付時間 11時～21時)

※平日のみ、1日10食限定でお電話でご予約を承っております。

※予約数が上限に達した場合は、当日ご来店にてご案内とさせていただきます

※土日は来店のご案内のみ受け付けています ※商品の展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

【世界初となるジョエル・ロブションのかき氷を手掛けたシェフプロフィール】



ジョエル・ロブション エグゼクティブ シェフ パティシエ 高橋 和久

2009年 日本・東京「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロ ブション ラボラトワール」
シェフ パティシエに就任
2012年より台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で
シェフ パティシエとして指揮をとる
2019年より現職

食材の味わいを尊重しながら
芸術的で遊び心溢れるデセールを創作



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ パティシエ 桑原 涼介

2007年より日本・東京「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」勤務
2018年 台湾・台北の「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」
および「サロンド テドゥ ジョエル・ロブション」の
統括シェフ パティシエに任命
2024年2月より現職

台湾・台北ではレストランのデセールはもちろん、パティスリーや焼き菓子も監修
エグゼクティブ シェフ パティシエの高橋が絶大な信頼を寄せる