

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店 ショコラの通年販売を開始 素材の持ち味を存分に味わえるショコラを専用ショーケースで販売

リニューアルオープン: 2025年8月30日(土)より 数量限定のお得なセットも販売!

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)が運営するブーランジュリー&パティスリーカフェ『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店』(丸の内ブリックスクエア内1階)は2025年8月30日(土)にリニューアルオープンし、ショコラ専用のショーケースを新設すると共にショコラの通年販売を開始いたします。またリニューアルオープンを記念したドリンク付きのショコラセットや商品を期間限定で販売いたします。



- 『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店』 <https://www.robuchon.jp/shop-list/laboutique-marunouchi-brick-square>
ジョエル・ロブションのエスプリが息づく、カフェ併設のブーランジュリー&パティスリー。香ばしい香りとともに、料理人がその場でガレットを焼き上げる様子をご覧いただけるオープンキッチン、ブランドが掲げる「コンビビアリテ(懇親性)」の精神を象徴しています。カフェスペースではケーキやパン、サンドイッチはもちろん、フランス ブルターニュ地方の郷土料理「ガレット(そば粉のクレープ)」を焼きたてで提供しています。ブリックスクエアの中庭を眺めながら、スタイリッシュな空間でおくつろぎいただけます。
- 16周年を迎え、ショコラの通年販売を開始 テラスも増席しリニューアルオープン
シェフ パティシェ 大塚 桂輔が手掛ける、都内ショコラ専用工房で創るシンプルで素材の持ち味を存分に味わえるショコラの数々を温度・湿度を最適な状態に保つショコラショーケースを新設し、ご用意いたします。また、焼きたてのガレットやこだわりの商品をより気軽に多くのお客様にお楽しみいただけるようテラスも増席し、リニューアルオープンいたします。
- リニューアルを記念したお得にショコラを味わえるドリンク付きセットや商品を販売
8月30日から9月15日までの期間、この機会にショコラを味わっていただきたいという想いから数量限定のお得な「ショコラセット」に加え、「丸の内ハニー」を使用したパンとガレットを販売いたします。是非この機会にご来店ください!

ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション シェフ パティシェ 大塚 桂輔

フランスの有名パティスリーやショコラティエで培った経験を活かし、口どけや食感、香りを存分に楽しめるショコラをお届けします。素材同士が引き立ち合うよう、細部までバランスを大切に仕上げました。

チョコレート作りの魅力は、無限に広がる素材の組み合わせから、自分らしい一粒を創り出せること。新しい素材や技術に触れるたびに学びの多さと難しさを感じますが、それ以上に新しい挑戦の楽しさがあります。

これからは、ボンボンをはじめ新しいショコラを提案し、リニューアルした店舗から多彩な味わいを発信してまいります。ぜひ新しいロブションの世界をお楽しみください。



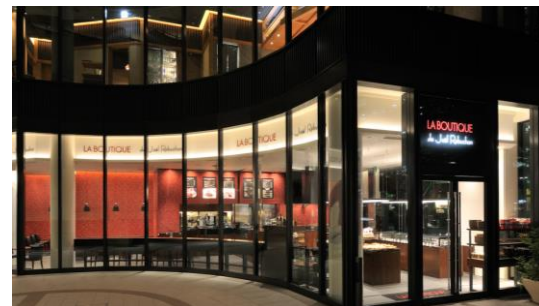
【『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店』店舗概要】

所在地 : 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
丸の内ブリックスクエア1階

営業時間 : 11:00～21:00 ※カフェのみラストオーダー有
フード20:00／ドリンク20:30L.O)

休業日 : 無休 (元旦、法定点検日を除く)

席数 : 60席 (店内カフェ34席・テラス席26席)



ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店外観



「ガレット(そば粉のクレープ)」を焼きたてで提供

【リニューアルオープン記念商品 概要】

展開期間 : 2025年8月30日(土)～9月15日(月・祝)

商品名	ボンボンショコラセット
価格(税込)	1,300円
数量限定/1日	平日 15セット / 土日祝 20セット
セット内容	ショコラ2種(フランボワーズ<赤ハート>・ヴァニユ) ドリンク(コーヒー・紅茶他)
商品詳細	ショコラをドリンクと共に気軽に楽しみたいだける数量限定のお得なセットです。フランボワーズはバラの香りがふわりと広がるフランボワーズ味のハート形のショコラ。ヴァニユは香り豊かなバニラのガナッシュをビターチョコレートで包みました。



商品名	丸の内ハニーのゴルゴンゾーラキャラ
価格(税込)	520円
商品詳細	スポイトに詰めた丸の内ハニーと、ブルーチーズの相性抜群の味わいをお楽しみいただけます。 ゴルゴンゾーラをクロワッサン生地に折り込んでキューブ状に焼きあげた上に薄いチーズをのせました。 スポイドの丸の内ハニーをかけながら、お召し上がりください。



商品名	丸ノ内ハニーとレモンのガレット
価格(税込)	1,100円
商品詳細	レモンの爽やかさと蜂蜜のやさしい甘さを、そば粉のガレットでくると巻いて。 冷たいアイス添えて、ひと口ごとに広がる心地よい風味をお楽しみください。 テイクアウトでも、しっかり満足感のあるスイーツです。



【『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店』で販売するショコラのラインナップ】

商品名	ボンボンショコラ
価格(税込)	3個入り 2,200円 / 4個入り 2,900円 / 6個入り 4,200円 / 8個入り 5,500円
商品詳細	世界のトップ・ショコラティエに愛される、フランス・ヴァローナ社のショコラを使用したボンボンショコラ。厳選カカオによる深い香りとなめらかな口どけが魅力です。 新設した都内のチョコレート専用工房で一粒ずつ丁寧に作り上げた、フレッシュな味わいをお届けします。 素材同士が引き立つよう細部までバランスにこだわった、ロブションの新しいショコラをご堪能ください。



商品イメージ



ボンボンショコラ 上段左:3個入り 右:4個入り 下段左:6個入り 右:8個入り

商品名	ビスキュイショコラ
価格(税込)	6枚入り 2,600円 / 12枚入り 4,800円
商品詳細	ビスキュイ生地に、ヴァローナ社のカカオ分61%のチョコレートをコーティングしました。 上品なチョコレートの味わいを存分にお楽しみいただけます。



商品イメージ



ビスキュイショコラ6枚入り 12枚入り

《本件の取材に関するお問い合わせ先》
ジョエル・ロブションPR事務局 担当:三好、新井、丸山、土屋
TEL:03-5572-6316/FAX:03-5572-6065/MAIL:fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
(株)フォーシーズ 宣伝・広報部
TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239