

“ジョエル・ロブションのパティスリー”が羽田空港に期間限定初出店→ 【羽田空港限定】スイーツや詰め合わせ3種が登場！！旅の手土産や自分へのご褒美に

『ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション』期間限定出店：2026年3月27日(金)～5月31日(日)

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、ジョエル・ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー「ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション」は、羽田空港第1ターミナル2F マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE」に2026年5月31日(日)まで期間限定で出店いたします。



同店で一番人気の焼き菓子「フィナンシェ」をはじめ、羽田空港限定商品などを取り揃えております。ご自宅用にはもちろん、手土産にもおすすめのラインナップです。ジョエル・ロブションならではの上質な味わいを是非この機会にお楽しみください。

【フィナンシェ】

“アーモンドの女王”と称されるマルコナアーモンドと焦がしバターの豊かな香りが広がる、しっとり濃厚なフィナンシェのアソートがおすすめです。プレーン、ショコラ、フレーズ(苺) 3種をご用意しております。



フィナンシェ(8個入) 3,250円
プレーン4個・ショコラ2個・フレーズ(苺)2個



フィナンシェ 単品 各 370円
プレーン・ショコラ・フレーズ(苺)

【羽田空港限定商品】



コフレバッグ(4個入) 1,900円

クランベリーの食感がアクセントの苺生地に濃厚な苺のパートドリュイをのせた羽田空港限定の焼き菓子「ティグレリュイールージュ」、春に登場する「フレーズブランタン」、一番人気の「フィナンシェ」に「アプリコット」各1個、全4個が詰まったプチギフトです。



アソートメント(6個入) 2,850円

羽田空港限定「ティグレリュイールージュ」とチョコレートをつっぷりと使い、くるみをのせた「ブラウニー」の2種、全6個の詰め合せです。



ケーキパニーユ(1個) 1,250円

マダガスカル産の上質なバニラビーンズを贅沢に使用した羽田空港限定のパニーユのパウンドケーキ。丁寧に焼き上げた生地はしっとり滑らかな口あたりで、口に入れた瞬間にほどける柔らかな食感です。

【販売概要】

出店期間・営業時間 : 2026年3月27日(金)～5月31日(日) 7時～19時

開催場所 : 羽田空港第1ターミナル 2F マーケットプレイス HANEDA STAR & LUXE

所在地 : 東京都大田区羽田空港3-3-2

取扱商品・価格(税込): フィナンシェ(8個入) 3,250円

フィナンシェ 単品〈プレーン・ショコラ・フレーズ(苺)〉 各370円

コフレバッグ(4個入) 1,900円

アソートメント(6個入) 2,850円

ケーキバニージュ(1個) 1,250円 など

※価格はすべて税込です ※期間・商品・価格は予告なく変更す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】

ジョエル・ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー。都内(六本木・恵比寿・丸の内)に3店舗展開。

独創的でありながら、フランスの伝統に基づいたバリエーションゆたかなお菓子を販売。

季節ごとに開催するフェアやイベントなど、年間を通して新商品や季節商品をご用意しております。

ジョエル・ロブションHP: <https://www.robuchon.jp/>