

LE SALON
JACQUES BORIE

パリのアフタヌーンティーをご家庭で
日本におけるフランス料理の第一人者ジャック・ボリーのエスプリ漂うパティスリー
「ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック」
『LE SALON JACQUES BORIE La Boutique』 オープン！

資生堂パーラーは、2018年10月3日(水)、伊勢丹新宿店本館地下1階に、フランス国家最優秀職人章(M.O.F)を持つ“ジャック・ボリー”の繊細な感覚を細部に至るまで行き届かせたパティスリー「ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック」をオープン。パリのアフタヌーンティーを思わせる優雅なひとときをご家庭でもお楽しみいただけるよう、ラグジュアリーなアイテムをご用意。ジャック・ボリーのエスプリを受け継ぎ丁寧に仕上げたトラディショナルなケーキやスイーツをエレガントなパッケージに包み込みました。ここだけのテイクアウト限定品はホームパーティや手土産にもぴったりです。



■伊勢丹新宿店本館 4 階のカフェ・キューズ「ル サロン ジャック・ボリー」のパティスリーワゴンから供されるエレガントなケーキをご家庭でもお楽しみいただけるようご用意しました。サロンでも人気の「オペラ」をはじめ、フランス伝統の味わいから季節を彩る限定のものまで、店内でしか味わえなかったスペシャルなケーキが登場。優雅なティータイムを演出します。



「オペラ」 810 円

芳醇なチョコレート、ほろ苦いコーヒークリーム、口溶けなめらかなチョコレートグラサージュなどのマリアージュが絶妙な伝統のチョコレートケーキ。ほんのり香るコニャックが上品な味わいを際立たせます。

(ラインナップ)

ココット ドゥ フリュイ ルージュ(3,240 円)、タルト オ ペーシュ ドゥ ヴィーニュ(864 円)
サヴァラン オ ラム(756 円)など

■フランス伝統の繊細な職人技と素材にこだわり、パリのボリー邸でのアフタヌーンティーにお招きしたゲストにふるまうように丁寧に仕上げたスイーツ 8 種 12 アイテムが登場。テイクアウト限定スイーツは優雅なティータイムや東京の手土産に最適です。



「プティ フール セック」 2,484 円

アーモンドをぎっしりしきつめキャラメリゼしたクッキー「フロランタン」と、アーモンドの香り豊かなサクサクとした丸型クッキー「ガレット」を、サロンのキーカラーにパリを感じさせるイラストが描かれた缶に詰め合わせました。



「アマンド ルージュ」 1,836 円

世界最高峰の味と香りを持ち、アーモンドの女王と言われるスペイン産のマルコナ・アーモンドをピンクに色付けした砂糖でコーティング。
軽やかな食感が楽しいサロンで人気のお茶菓子です。



「キャレショコラ 24 枚入」 2,700 円

オレンジやジャスミンのような花の香りと、カカオのほろ苦さが彩る端麗な風味の板状チョコレートです。

雑味がなくカカオが持つ香りと味わいのポテンシャルを最大限に引き出しました。カカオ 65%、主にエクアドル産のカカオ豆を使用しています。



「ケーキ オ マロン」 2 個入 1,188 円 / 6 個入 3,240 円

小麦粉を使用せず、アーモンドプードルを混ぜ込んだ生地に、厳選したヨーロッパ産の栗をふんだんに加えしっとり焼き上げました。

しっとりとした舌ざわりと、ほろっとほどけるような食感のリッチな味わいは、サロンオープン時から人気のジャック・ボリー渾身作です。

(ラインナップ)

マロングラッセ 6 個入 (6,480 円)、ノワゼット ショコラ シトロン (1,836 円)、ケーキ オ シトロン (432 円) など

* 価格は税込です。画像はイメージです。

●ジャック・ボリー

1946 年フランス・ペリゴール生まれ。『グラン・ヴェフル』、『ホテル・ド・クリヨン』をはじめ、パリの名だたるレストランでキャリアを重ねた後、1973 年来日。1975 年にフランスアカデミー料理協会会員となり、1982 年に同協会より名誉賞受賞。同年にはフランス国家最優秀職人章の称号 (M.O.F)* を授与される。1986 年『レストラン ロオジエ』のシェフに就任。2002 年フランス国家功労勲章シュヴァリエ受賞。長年、資生堂パーラーのエグゼクティブ プロデューサーとして活躍。

※Les Meilleurs Ouvriers de France の頭文字をとり、通称 M.O.F. と呼ばれる。

フランス文化の優れた後継者として、高い技術を持つ人々に与えられる称号。

その名誉は、日本の「人間国宝」に相当する。

カフェ・キューズ「ル サロン ジャック・ボリー」

2012 年に伊勢丹新宿店本館 4 階に誕生した、ジャック・ボリープロデュースとなる世界にたったひとつのカフェ・キューズ。「本質と上質」をテーマに、ジャック・ボリーの卓越した技と感性を受け継ぐクラシカルモダンな料理と 10 種を超えるフランス伝統のワゴンデザートでおもてなしいたします。



「ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック」

■所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下 1 階

■TEL 03-3352-1111 (伊勢丹新宿店代表)

■営業時間 10:30 - 20:00

■定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる

■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー
広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 (直通)

Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp