

～ジョエル・ロブション氏のお料理で「健やかに美しく」を叶える～  
前菜からデザートまで“野菜づくし”のコースをご提供

6月27日(土)～9月30日(水)

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションにて

※ロブション氏が来日してのガラディナーは6月25日(木) & 26日(金)

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野幸子)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(1階)では、ジョエル・ロブション氏自らが腕を振る“野菜づくし”のガラディナーを6月25日(木)、26日(金)の2日間限定で開催、またガラディナーと同コンセプトのコースを6月27日(土)～9月30日(水)の期間限定でご提供いたします。

今回のガラディナーは“Food&Life”をコンセプトに、近年ロブション氏が提唱する「身体も心も健やかに美しく」という考えをもとにコースを構成しています。前菜からメイン、デザートまで全て野菜で構成されたコースで、ヘルシーで美味しく、繊細で且つ美しいお料理の数々をお楽しみいただけます。ガラディナー当日はジョエル・ロブション氏も来日し、ロブション氏自らが手がけたお料理をご堪能いただけます。

また、このガラディナーと同コンセプトの“野菜づくし”のディナーコースを6月27日(土)より、ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションにて提供いたします。

ジョエル・ロブション氏が考える、“身体にも心にも嬉しい”究極のフレンチを是非お楽しみください。

## 【ガラディナー&期間限定“野菜づくし”ディナーコース概要】

### ■ガラディナー

日程: 2015年6月25日(木)、26日(金) 18:30～

場所: 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(1階)

料金: お一人様 23,000円

### ■期間限定“野菜づくし”ディナーコース

日程: 2015年6月27日(土)～2015年9月30日(水)

時間: ディナー時間帯 18:00～21:30(LO)

場所: 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(1階)

料金: お一人様 18,000円

予約: 6月1日(木) 午前10時

料理: 前菜からデザートまで、野菜で構成したコース



※価格は全て税込、サービス料別となり、お飲み物は含まれません

※ご予約・お問い合わせ:03-5424-1338(受付時間 10:00～22:00)

※男性のお客様には、ジャケットの着用をお願いしております。

※予告なく内容が変更となる場合がございます、予めご了承ください。

《一般の方からのお問い合わせ》

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

東京都目黒区三田 1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内 シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1階

03-5424-1338(受付 10:00～22:00)