

開業25周年の集大成 ロブションを代表するお料理を堪能 ガストロノミー “ジョエル・ロブション”特別ディナーコース

～ 2019年10月31日(木)までガストロノミー ジョエル・ロブションにて ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営するガストロノミー “ジョエル・ロブション”では、9月29日(日)～10月31日(木)に開業25周年を記念し、ジョエル・ロブションを代表するお料理の数々がお召し上がりいただける周年記念特別ディナーコース”Menu 25ème Anniversaire du Château”を提供いたします。



1994年にオープンしたシャトーレストラン ジョエル・ロブション(オープン当時、タイユバン・ロブション)は今年で開業25周年を迎えました。その集大成として、9月28日にガストロノミー “ジョエル・ロブション”にて、ジョエル・ロブションを代表するお料理の数々がお楽しみいただける一夜限りのガラディナーを開催し、多くのお客様にご好評いただきました。

この度、多くのお客様からのお問合せにお応えし、ご好評いただいたガラディナーのお料理をお楽しみいただける周年記念特別ディナーコース”Menu 25ème Anniversaire du Château”を10月31日までの期間限定でご用意させていただきます。

是非この機会に、ジョエル・ロブションを代表するお料理やこれからの季節にぴったりな白トリュフを使用したメニューなど、贅をつくした華やかなお料理の数々をご堪能ください。

周年記念特別ディナーコース”Menu 25ème Anniversaire du Château概要

- 開催日程 : 2019年9月29日(日)～10月31日(木)
- 開催会場 : ガストロノミー “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)
- コース内容 : 特別ディナーフルコース
- コース価格 : お一人様 65,000円 (消費税込・サービス料12%別)
※コース価格にお飲み物は含まれません
- お申込み電話番号: ガストロノミー “ジョエル・ロブション”
03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 11:00～21:00)
- 備考・注意事項 : 特別ディナーコースはご来店日2日前迄のご予約が必須となります
: コースの内容・金額は予告なく変更となることがございます



News Release

【ガラディナー当日の様子】



左:シャトーレストラン
「タイユバン・ロブション」
当時 使用していたメニューの展示

右:ガラディナー当日の
ダイニングの様子

【お料理について】



コースの始まりは白トリュフを加えたコンテチーズのクリームソースをゴンドラに見立て焼き上げた生地にスライスした白トリュフをあしらった一皿。今回の周年記念コースでは、ソースの淵を彩るドットが象徴的な「ソーレニユ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム」や、帆立貝のムースをスパゲティーで覆った芸術的な一皿「ホタテ貝スパゲッティのテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユで」をはじめとする、ジョエル・ロブション氏の代表料理をご堪能いただけます。

【シャトーレストラン ジョエル・ロブションについて】

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業し、2004年に店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル。開業より25年を迎える。フランスの古城を思わせるルイ14世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーレストランの2階に位置する「ガストロノミー」ジョエル・ロブションはジョエル・ロブションが世界中で展開する様々なレストランの中でも、最高峰のブランドとして世界を魅了し続けている。





～Menu 25ème Anniversaire du Château～
Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire

Pour commencer

La Gondole

en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté
ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで

Le Caviar Impérial de Sologne

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

La Langoustine

truffée et cuite en ravioli au chou vert
ラングスティーン トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

La Noix de Saint-Jacques

en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de Château Chalon
ホタテ貝 スパゲッティのテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユで

Le Homard Bleu

en rouelles à la vapeur aux herbes en civet
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

Le Bœuf d'Hokkaido

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, pommes soufflées
北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし“ロッシーニ”風に仕上げ

La Ruche

bavarois à la poire "France", glace au miel Manuka et crémeux au chocolat Itakuja
蜂の巣 ポワールのパパロアとマヌカハニーのグラス イタクジャのクレームショコラと共に

Le Grain de Café

un cœur tendre au Baileys sur un sablé, fine couche au cacao Andoa
コーヒー豆のイメージで なめらかなベイリーズのクレームと合わせて

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
カフェとミニアルディーズ

※コースの内容は予告なく変更となることがございます。