

ジョエル・ロブション氏監修のビール発売記念！ 東京駅近くのカフェで気軽にビールを愉しむ ランチ・ビールセットをご用意 ～ 2019年12月6日(金)より ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C. 内)にて ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: 浅野幸子)が運営するル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、12月6日より、ロブションの料理哲学を踏襲したオリジナルメニューと11月26日より数量限定で販売しているジョエル・ロブション氏監修のビール「エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス」のマリアージュを楽しめるセットメニューを販売いたします。

今回ル カフェ ドウ ジョエル・ロブションでご提供する「エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス」は120年を超える歴史をもつエビスと、フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が手を組み作り上げた数量限定のビールです。

ランチタイムにはお好みのランチコースとロブション氏監修のビールを一緒にお楽しみいただけます。また、14時30分から19時までの間は「フレンチピルス ビールセット」として、ロブションのスペシャリテである、じゃが芋のピューレを添えた人気料理「牛ホホ肉のブレゼ スペシャリテのじゃが芋のピューレと共に」を、女性でも食べやすいスモールサイズにしてご用意いたしました。

是非、クリスマスや年始など華やかなシーンを、ル カフェ ドウ ジョエル・ロブションのお料理とロブション氏監修ビールのセットと共に楽しみください。



【概要】

《ランチタイム》

ランチコースご注文のお客様は、+550円でエビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス1缶をご提供

《14時30分～19時》

フレンチピルス発売記念 スモールサイズメニュー + エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス 1缶

場所: ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F

日程: 2019年12月6日(金)～2020年1月31日(金) ※除外日: 2020年1月1日～1月4日

時間: 11:30～19:30(L.O.19:00)

※ご予約・お問い合わせ: 03-5255-6933(受付時間 10:30～19:30)

※価格は全て税込みです※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます
※お料理の仕立ては予告なく変更になる可能性がございます

News Release

【フレンチピルス発売記念メニュー】

《ランチタイム》 ランチコース + エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルス

| | |
|---------------|--|
| セット内容 | お好きなランチコース+ロブション氏監修のビール1缶 |
| 価格(税込) | ランチコース ¥1,991 (メインディッシュ・デザート・コーヒー又は紅茶) ¥2,310 (前菜・メインディッシュ・小菓子・コーヒー又は紅茶) ¥3,080 (前菜・メインディッシュ・デザート・小菓子・コーヒー又は紅茶) + ロブション氏監修のビール1缶550円 |
| 提供時間 | ランチタイム 午前11時30分～14時30分 |
| 商品詳細 | ランチコースをご注文時、550円でロブション氏監修のビール1缶をご提供。 ランチコースはその日の気分に合わせて、ボリュームとお料理をお選びいただけます メインディッシュの一皿としてご用意する「牛フィレ肉のグリエジャが芋のピューレと季節野菜と共に」はビールとの相性が抜群でおおすすめです。 *ランチコースのメインディッシュとして「牛フィレ肉のグリエジャが芋のピューレと季節野菜と共に」を注文される場合、追加料金1320円がかかります |



ランチコースのメインディッシュの一皿
「牛フィレ肉のグリエジャが芋のピューレと季節野菜と共に」

《14時30分～19時》 フレンチピルス ビールセット

| | |
|---------------|--|
| セット内容 | ・限定メニュー「牛ホホ肉のプレゼ スペシャルティのじゃが芋のピューレと共に」 ・ロブション氏監修のビール 1缶 |
| 価格(税込) | 1,650円 |
| 提供時間 | 14時30分～19時 |
| 商品詳細 | 人気のお料理とロブション氏監修のビールが楽しめるお得なセット。セットのお料理「牛ホホ肉のプレゼ スペシャルティのじゃが芋のピューレと共に」は赤ワインで柔らかく煮こんだ牛ホホ肉にジョエル・ロブションのスペシャルティのじゃが芋のピューレを合わせた一皿です。 |



【エビス with ジョエル・ロブション フレンチピルスについて】

120年以上の歴史を持つエビスと、フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が手を組み造り上げた新感覚ピルスナー。

フランス・シャンパーニュ産の淡色麦芽を使用。さらに、白葡萄のような香りのホップ「ネルソン・ソーヴィン」、柑橘のような香りのホップ「シトラ」を組み合わせ、フルーティーで繊細な香りと味わいに仕上げました。

このビールの特長である香りの華やかさを表現するパッケージデザインは華やかなシーンを演出します。



【店舗紹介 ル カフェドゥ ジョエル・ロブション】

2004年4月に東京・日本橋高島屋S.C.内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのデザートやガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。東京駅近くにあり、気軽なランチからティータイムまでシーンに合わせてご利用いただけます。

電話番号: 03-5255-6933 営業時間: 10:30～19:30 (L.O.19:00)

所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

最寄り駅からのアクセス

JR「東京駅」八重洲北口から徒歩5分

東京メトロ 銀座線・東西線「日本橋駅」直結

URL: <https://www.robuchon.jp/lecafe>

※価格は全て税込みです※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます

※お料理の仕立ては予告なく変更になる可能性がございます

