

1日30個限定 予約販売 ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション初のテイクアウトメニュー “ラ デギュスタシオン グルマン”

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「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、6月1日より数量限定(1日30個)で、素材が持つクオリティを最大限に引き出したロブションならではの独創的なテイクアウトメニュー“ラ デギュスタシオン グルマン”の販売を開始いたします。



「私たちのつくる一皿が、皆様に幸せなひとときをお贈りできるよう」と願いを込めた、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションの前菜からデザートまでを楽しめる同店初のテイクアウトメニュー。“ラ デギュスタシオン グルマン”にはジョエル・ロブションのスペシャリテである前菜「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」からはじまり、「真鯛とズッキーニのプロヴァンサル風」、「フォアグラのテリーヌとサラダミモザ」、それに合わせた3種のパンに、食事を締めくくるデザート「エキゾチックフルーツのチーズケーキ」までが含まれています。また、付属のオリジナルのペーパーランチョンマットとスプーン、フォークで、どこでもお洒落に楽しいお食事のひと時をお過ごしいただけます。

【ラ デギュスタシオン グルマン 概要】

- 限定個数: 30個/1日
- 価格: 3,900円(税抜き)
- 内容: お料理3点、デザート1点、パン3種各1個、オリジナルランチョンマット、ナイフ、フォーク
- サイズ: 箱(外寸) 幅24.5cm × 奥行8.5cm × 高さ7.2cm
- 販売店舗: ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション
(港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

■ ご注文方法: 店頭、お電話、WEBにて、ご予約を承ります。
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間 11:00~20:00)
オンライン予約 URL: [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists\[\]=5e095675f6ddfc48700862d](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists[]=5e095675f6ddfc48700862d)

*お受け取りの2日前までにご注文ください

*20個以上のご注文の場合、配送を承ります。配送場所を含め、お電話でご相談ください。

■ 商品お受け取り時間: 11:30~20:00

■ キャンセルについて下記の通りキャンセル料を申し受けます

連絡なしのキャンセル: 100% 商品お受け取りの当日: 100% 商品お受け取りの前日: ご注文金額の100%

*食材の入荷状況により、内容は変更となる場合がございます *アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください

*商品の持ち歩き時間の目安は、保冷剤をお付けし1時間程度となります

*消費期限はお渡し当日となります *税込み価格を表示しています *商品の内容、期間、価格などは変更する場合があります



L'ATELIER
de Joël Robuchon

LA DEGUSTATION GOURMANDE

ジョエル・ロブションの芸術をお楽しみください
Profitez de l'art de la cuisine Française de Joël Robuchon
« Bon Appétit Bien Sûr »

LA GELÉE DE HOMARD

recouverte d'une
onctueuse crème de
chou-fleur

オマール海老のジュレ
なめらかなカリフラワー
のクリームで

LA DAURADE

à la provençale

真鯛とズッキーニの
プロヴァンサル風

LE FOIE GRAS

en terrine, salade
mimosas

フォアグラのテリーヌと
サラダミモザ

LE CHEESE CAKE

aux fruits exotiques
et riz soufflé

エキゾチックフルーツの
チーズケーキ



“オリジナルのペーパーランチョンマット”に、お料理やデザートと並べれば、どこでもお洒落に楽しいお食事のひと時をお過ごしいただけます。

【オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで】

緑色のドットでソースの淵を彩ったジョエル・ロブションの看板料理。オマール海老のジュレ、蟹のほぐし身、カリフラワーのクリームが一体となった芸術的な一品。

【真鯛とズッキーニのプロヴァンサル風】

緑、黄色のズッキーニにトマトソースを纏わせた真鯛、トマト、オリーブ、バジル。季節感溢れる鮮やかな色合いとフレッシュで軽やかな味わいはアンチョビが包まれたプティクロアンショワとよく合います。

【フォアグラのテリーヌとサラダミモザ】

濃厚なフォアグラのテリーヌにミモザ、インゲンのサラダを合わせた一品。しのばせたポルト酒のジュレはフォアグラの芳醇な味わいを引き立てます。レストラン創業以来、職人の手で毎日焼き続ける“プチバケット”と共にお召し上がりください。

【エキゾチックフルーツのチーズケーキ】

チーズケーキにココナッツムース、マンゴーやパッションフルーツを使用したジュレ、サクサクとした食感のリスフレと様々な味わいと食感が楽しいエキゾチックなデザート。

【パン 3種】

～プチバケット～ ラトリエドゥジョエル・ロブション創業から味、形を変えず、継承している、レストランを代表するパン。

～パヴェ～ フランス語で石畳という意味する「パヴェ」はしっとり柔らかな食感をお楽しみいただけます。

～プティクロワッサン アンショワ～ 27層に折りこんだサクサク食感の生地にアンチョビを包み込んだ、フレッシュのバジルが香るクロワッサン。

【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。
”ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。

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

所在地: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズヒルサイド 2F



【ラトリエドゥ ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎】



1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。