

## 夏のひと時を華やかに演出する “夏のジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス” ～2020年7月7日より受注受付開始～

ガストロノミー “ジョエル・ロブション” (恵比寿ガーデンプレイス内) では、4月より販売を開始し多くのお客様にご好評いただいたテイクアウトメニューに、夏のひと時を華やかに演出する鮮やかなお料理が加わった、“夏のジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス”の販売を開始いたしました。



「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」との願いを込め、ご自宅やご指定の場所へレストランの味わいをお届けする“ジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス”。お料理は、スペシャリテの“キャビア アンペリアル ロブションスタイル”を含む前菜8種、オマール海老にフレッシュのマangoとアボカドを合わせ、バジルが爽やかに香る季節感溢れる華やかなサラダ、香ばしくロティしたランド産 ヴォライユ ジョーヌをオボリー、ジロール茸と合わせ、シンプルな鶏のジュと共に楽しむ肉料理、パッションフルーツを使用したチョコレートやココナッツの形を模した可愛らしいムースなどの繊細で芸術的な小菓子8種、職人の手により丁寧に焼き上げるパンドカンパーニュが含まれており、他にもオプションとして、シャンパーニュやワイン、アニバーサリーケーキなどもご用意しております。

商品のお渡しについては、店頭以外にも、ご自宅へのお届けも承っています。ご自宅での特別なひと時を演出する“夏のジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス”を是非ともご堪能ください。

### 【夏のジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス 概要】



#### ■価格

2名様用 48,000円(税込) / 4名様用 83,000円(税込)

\*2名様用は2段ボックス、4名様用は3段ボックスでのお渡しとなります

#### ■内容

冷菜8種・サラダ・肉料理・小菓子8種

\*パンのみ別添えでのお渡しとなります

ボックス(外寸): 1段につき21cm × 21cm × 6.5cm

パン : 27cm × 14cm

小菓子BOX(外寸): 18.5cm × 13.5cm × 4cm

#### ■オプションメニュー

・シャンパーニュ・ワイン リスト(別頁記載)よりお選びください

・アニバーサリーガトー2種 各8,500円(税込)

## 【オプションメニュー:シャンパーニュ・ワイン】



ワインリスト(次頁掲載)よりお好みのシャンパーニュ、ワインをお選びいただけます。

また、お食事に合わせたペアリングワイン【シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン】の3本のセットもご用意しております。

## 【オプションメニュー : アニバーサリーガトー】



アニバーサリーガトー 2種 直径15cmサイズ 各8,500円(税込)  
チョコレートプレートへメッセージと名前をお入れします

◇オレンジとアールグレイの香るチョコレートケーキ (画像:左)  
アールグレイのクリーム、オレンジのジュレをフランス産  
ヴァローナのグアナラのショコラのムースで包んだ香り高いと  
味わいをご堪能いただけます。

◇カシスとシャンパーニュのムース (画像:右)  
シャンパンジュレをカシスのムースで包んだ艶やかなガトー。  
軽やかな味わいにサクサクしたフィアンティーヌの食感もお楽しみいただけます。

## 【盛り付け例:ジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス】



ジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックスと一緒に渡すメニュー表のQRコードと以下URLからサラダ「オマールブルーアボカドとマンゴーと共にバジルの香り」の盛り付け例の動画をご覧ください。

届いたお料理をお皿に盛りつけ、華やかに演出するのもおすすめです。

盛り付け例動画: [URL:https://youtu.be/magUfr8jcAI](https://youtu.be/magUfr8jcAI)

画像:上段左「盛り付けイメージ」、右「サラダ」、下段左「冷菜」、中「肉料理」、右「小菓子」

### 【ジョエル・ロブション ブランド テイクアウトメニューのご案内】

ジョエル・ロブション各店ではシーン、用途に合わせてご購入いただけるよう各種テイクアウトメニューの販売を行っております。

#### ■ラターブルドゥ ジョエル・ロブション 『ジョエル・ロブションラターブル グルメボックス』

厳選したフランスと日本の旬の食材を使用し、食材の持ち味を引き出したロブションならではのお料理をご自宅でご堪能いただけるテイクアウトメニューです。

・内容:前菜4種・肉料理・小菓子 ・価格:4名様用 28,000円(税込)

・詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/3803.html>

#### ■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション 『ラデギスタシオグルマン』

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です。

・内容:お料理3点、デザート1点、パン3種各1個、オリジナルペーパーランチョンマット、スプーン、フォーク ・価格:4,290円(税込)

・詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/3983.html>

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

**Le Caviar Impérial** *en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

**Le Jambon “Iberique”**

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

**Le Saumon d’Écosse** *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

**La Crevette Kuruma** *pochée à la Maltaise*

車エビしつとりと茹で上げ 柑橘の香りで

**L’Anguille** *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

**La Seiche** *snacker et relevée d’une semoule aux aromates*

アオリイカとミント風味のスムール

**La Brochette** *de légumes Estivales*

野菜とモッツァレラチーズのプロシエット

**Les Rillettes de Porc**

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

\*\*\*

LA SALADE

サラダ

**Le Homard Bleu** *en “méli-mélo” d’avocats et mangues aux petites pousses de basilic*

オマールブルー アボカドとマンゴーと共にバジルの香りで

\*\*\*

LA VIANDE

肉料理

**La Volaille Jaune** *des Landes rôtie, fricassée de girolles et asperges vertes*

フランスランド産 ヴォライユ ジョーンヌ ローストし旬の仏産ジロール茸のフリカッセとアスパラガスを添えて

\*\*\*

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

*Chocolats et Tartelettes*

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon  
restaurant

【オプションメニュー：シャンパーニュ・ワイン】

ペアリングワイン スタンダードプラン ¥27,000 750ml 1×3本

Le Champagne

SA TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Le Vin Blanc

2017 MEURSAULT DOMAINE M. COUTOUX

Le Vin Rouge

2014 CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX DOMAINE DE L'A

~\*\*\*~

ペアリングワイン プレステージプラン ¥66,000 750ml 1×3本

Le Champagne

SA LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Le Vin Blanc

2016 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES DOMAINE P. CHAVY

Le Vin Rouge

2015 VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES CHAUMES DOMAINE MÉO-CAMUZET

~\*\*\*~

ペアリングワイン ハーフサイズプラン ¥23,000 375ml 1×3本

Le Champagne

SA BARONS DE ROTHSCHILD <<375ml>>

Le Vin Blanc

2013 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU EN REMILLY MAISON L. LE MOINE <<375ml>>

Le Vin Rouge

2010 CHÂTEAU D'ARMAILHAC <<375ml>>

~ Les Champagnes 750ml~

SA	TAITTINGER BRUT RÉSERVE	¥8,000
SA	KRUG GRANDE CUVÉE 168ÈME ÉDITION	¥33,000
2003	DOM PÉRIGNON	¥24,000
2009	POL ROGER VINTAGE BLANC DE BLANCS	¥15,000
2009	LOUIS ROEDERER CRISTAL	¥38,000

~ Les Vins Blancs 750ml・375ml~

2011	CHÂTEAU D'YQUEM <<375ML>>	¥54,000
2013	COS D'ESTOURNEL BLANC	¥48,000
2013	MONTRACHET GRAND CRU MAISON L. LE MOINE	¥190,000
2014	PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX	¥38,000
2015	MONTRACHET GRAND CRU MARQUIS DE LAGUICHE MAISON J. DROUHIN	¥150,000
2017	MEURSAULT DOMAINE M. COUTOUX	¥11,000
2016	MEURSAULT 1ER CRU CLOS DES PERRIÈRES DOMAINE A. GRIVault	¥20,000
2016	PULIGNY-MONTRACHET DOMAINE LEFLAIVE	¥22,000
2016	CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES ÉMBRAZÉES MAISON L. LE MOINE	¥22,000

~ Les Vins Rouges 750ml~

2014	CHÂTEAU LYNCH-BAGES	¥22,000
2009	CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	¥57,000
2012	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU DOMAINE COMTE G. DE VOGÜÉ	¥80,000
2014	VOLNAY 1ER CRU LES SANTENOTS-DU-MILIEU DOMAINE DES COMTES LAFON	¥23,000
2014	GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU COMBE AUX MOINES V.V DOMAINE J. M. FOURRIER	¥28,000
2014	CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE A. ROUSSEAU	¥150,000
2016	NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE H. GOUGES	¥11,000

~ Le Luxe Sans Alcool 750ml~

	LE MANOIR DES SACRES " SO JENNIE "	¥4,000
--	------------------------------------	--------

## 【ご注文方法】

ご注文方法	お電話とWEBにて、ご予約を承ります。 シャトーレストラン ジョエル・ロブション 03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 11:00～20:30) オンライン予約 <a href="https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists[]=5ea254174b880cb966007782">https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists[]=5ea254174b880cb966007782</a> *お受け取りの3日前までにご注文ください
お受け取り場所	シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付(恵比寿ガーデンプレイス内) 若しくは ご自宅・ご指定の場所 配送代:5,000円 配送エリア:東京23区内 *エリア外への配送につきましてはご相談ください
お受け取り時間	ご予約時に以下よりご希望の時間をお伝えください 店頭でのお渡しの場合 16時～20時 ご指定の場所へのお届けの場合 17時～19時 *交通事情により指定時間より30分前後する可能性があります
お支払い	商品お渡し時:現金でのお支払い または店頭での各種カードでのお支払い オンライン予約:事前クレジットカード決済
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50%
備考	*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 *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、及び配送方法、期間、価格などは変更する場合があります *アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください *オプションメニューのみの販売は行っておりません

## 店舗紹介 ガストロノミー”ジョエル・ロブション”



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。  
2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの2階に位置するガストロノミー”ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、13年間連続で料理、快適度双方で最高評価を保持する唯一のレストラン。

店舗URL: <https://www.robuchon.jp/joelrobuchon>

