

2020年8月6日
株式会社フォーシーズ

都内で夏を満喫！開放的なテラスで楽しむフリーフロー ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション 8月限定のハッピーアワーが登場 2020年8月4日(火)～8月31日(月)

株式会社フォーシーズ(東京都港区 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」では、8月4日(火)よりテラス席限定で、ハッピーアワーの16時30分から18時の間、シャンパーニュやワインをはじめとするアルコールをフィンガーフードと共にお召し上がり頂くフリーフローを開始します。アフターファイブのリフレッシュに、ディナーの始まりのアペリティフとして、都会にいなながらも緑に囲まれた上質なテラスでのひと時をお過ごしください。



◆8月限定のハッピーアワー

8月4日(火)よりテラスで開始するフリーフローは2種類。白ワイン、赤ワイン、生ビール エビスをはじめとするアルコールに加え、ノンアルコールカクテルなど全13種類をお選び頂けるプランと、それらのお飲み物に加え更にシャンパーニュ“テタンジェ ブリュット レバルヴ”、ミモザ、キール ロワイヤルをお選び頂けるプランをご用意。またフリーフローは2種ともフィンガーフード付き。フレッシュな農園野菜のパニエや48か月のイベリコ生ハム、プティパンなどアルコールとのマリージュも抜群、且つこだわりを凝らしたフィンガーフードをお召し上がりください。

◆都心でありながら、幻想的な夏のひと時を堪能できるジョエル・ロブションのテラス

花と緑に囲まれたラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションのテラスでは、心地よい風を感じながら都会の喧騒をはなれ、夕方から夜も移り変わる幻想的なひと時をゆっくりとお過ごし頂けます。17時半よりラターブル ドゥ ジョエル・ロブションの店内と同メニューをお楽しみいただけます。さらに水曜木曜限定で女性限定のスペシャルなメニューをご用意。ウェルカムドリンク1杯が付いた、夏のひと時を華やかに演出する週替わりのメニューをぜひご堪能ください。

また、テラス席では、愛する家族の一員であるペットと同じ時間をお過ごしいただけ、一緒にお食事をお楽しみいただける「ペットメニュー」もご用意しております。

【テラス概要】

■時間 :ディナーのみ営業

平日 17:30～20:00最終入店時間 20:30(L.O.) 22:00 close / 土日祝 18:00～19:30最終入店時間 20:00(L.O.) 22:00 close

*ハッピーアワー 8月4日(火)～8月31日(月) 16:30～18:00 ※平日のみ

■所在地: 東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

■ご予約: お電話とオンライン予約で承ります。03-5424-1338又は03-5424-1347(受付時間11:00～21:00)

オンライン予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latable/reserve>

※悪天候の予報の場合、テラスは閉場となります

《テラス概要》

【8月限定 ハッピーアワー】

■時間 : 平日のみ 16:30~18:00

■プラン:ハッピーアワーでは以下2種類のフリーフローをご用意しております。

- ①フリーフロー:生ビールや、ワイン、ノンアルコールドリンクを含めた全13種類をお楽しみいただけます
1時間 3500円(消費税込み・サービス料別) フィンガーフード付き
- ②シャンパーニュ フリーフロー:シャンパーニュ「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」、
ミモザ、キール ロワイヤルに加え、上記フリーフローメニューを含む全16種類をお楽しみいただけます
1時間 4800円(消費税込み・サービス料別) フィンガーフード付き

フィンガーフード例:フレッシュな農園野菜のパニエ・48か月のイベリコ生ハム・プティパンなど

【フリーフロー対象メニュー】

*マークはシャンパーニュ フリーフローのみ対象

LES BOISSONS

* *L'Apéritif*
N.M. Taittinger Brut Réserve
テタンジェ ブリュット レゼルヴ

* Mimosa
ミモザ

* Kir Royal
キール ロワイヤル

Le Vin Blanc 白ワイン

2018 France, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
Domaine R. Christian
フランス ブルゴーニュ オート コート トーボヌ
トメヌ レニヤル クリスタヤン

Le Vin Rouge 赤ワイン 2016 France, Bordeaux

Château du Retout
フランス ボルドー
シャトー デュ ルトゥ

La Bière ビール
"Yebisu" à la Pression
生ビール エビス

Le Saké 日本酒
Dassai 45
獺祭 純米大吟醸 45

Le Whisky ウイスキー
Chivas Regal 12 Years Old
シーバス リーガル 12年

LES BOISSONS

Le Cocktail Sans Alcool ノンアルコールカクテル

Plaisir Rosé
プレジール ロゼ (桃、クランベリー)

Les Sodas et Les Jus de Fruits ソフトドリンク

Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse
オレンジジュース、グレープフルーツジュース

Jus de Pomme
津軽リンゴジュース

Thé Oolong
ウーロン茶

Ginger Ale Canada Dry
ジンジャーエール

Sapporo Premium Alcohol Free
サッポロプレミアムアルコールフリー

Perrier
ペリエ

※価格はすべて税込・サービス料10%別です。
※メニューやお飲み物の内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。

《テラス概要》

【通常営業】

■時間 : デイナーのみ営業 平日 17:30~20:00最終入店時間 20:30(L.O.) 22:00 close
土日祝 18:00~19:30最終入店時間 20:00(L.O.) 22:00 close

■メニュー : 8月限定 水曜・木曜 女性限定メニュー 8000円(消費税込み・サービス料別)
ウェルカムドリンク1杯サービス
メニュー(アミューズ ブーシュ・前菜・主菜・デザート・カフェ・ミニャルディーズ)
: 上記8月限定メニューとは他に、テラスではラターブルドウジョエル・ロブション店内と同メニューをご用意しております。詳細は以下URLよりご覧いただけます。

<https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>

《ペットメニュー概要》

■提供時間 : デイナーのみ営業
平日 17:30~20:00最終入店時間 20:30(L.O.) 22:00 close
土日祝 18:00~19:30最終入店時間 20:00(L.O.) 22:00 close

■メニュー 一例
: オーラキングサーモンとプロッコリヨーグルトをからめた
エポートル小麦と共に添えて 1,800円(税込み・サービス料別)
: 鶏胸肉をグリエにトマトで煮込んだナスとズッキーニを添えて
1,800円(税込み・サービス料別)

他メニューは以下URLよりご覧いただけます

<https://www.robuchon.jp/topics/4162.html>



■ラターブルドウ 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1階に位置するラターブルドウ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は、上品で開放的な雰囲気になっています。

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



※価格はすべて税込・サービス料10%別です。
※メニューやお飲み物の内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。