

二つ星フレンチをお得に楽しむ ラターブルドゥ ジョエル・ロブションの魅力的な平日限定ランチメニュー ～2021年2月1日より提供開始～

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「ラターブルドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス内)は、2月1日より平日ランチ限定のコースの提供を開始します。こちらのコースは2月限定でサービス料をフリーとさせていただきます。また、期間限定でワンドリンク付きのお得なランチプランもご用意いたします。

「ラターブルドゥ ジョエル・ロブション」では、ランチはこれまで週末だけの営業でしたが、多くのお客様からご要望をいただき、2月1日より平日もランチ営業を行います。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された落ち着いた店内や、爽やかなテラスで特別なお時間をお過ごしください。



《平日ランチメニュー概要》

【提供開始日】2021年2月1日(月) 【営業時間】ランチ 12:00～13:30最終入店時間 14:00(L.O.) 15:30 close

【内容】①平日ランチ限定メニュー ¥5,800 (消費税込み・サービス料10%別)

* 2月は平日ランチオープンを記念して、¥5,800コースは、税・サービス料10%も込みでご用意いたします。
アミューズ ブーシュ/魚料理または肉料理/デザート/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ

②《公式オンラインサイトからのご予約限定プラン》

平日ランチ限定メニューにワンドリンク付き(シャンパンを除く) ¥6,500 (消費税・サービス料10%込)

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

※③ディナーと共通のコースメニュー(¥8,000 / ¥10,000 / ¥13,800 / ¥19,000)もご用意しております。

【ご予約・お問い合わせ】03-5424-1338 又は03-5424-1347(受付時間11:00～19:30)

ご予約はご来店の2ヶ月前より承ります。

(例: 12月24日のご予約は、10月24日よりご予約開始)

※アレルギーやお召し上がりになれない食材などございましたら事前にお伺いさせていただきます。

※メニューは食材の入荷状況により内容が異なる場合がございます。

■ 店舗情報

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

洗練されたモダン・フレンチをコースとアラカルトでカジュアルに提供しているレストランです。素材そのもののおいしさを活かした、シンプルフレンチをお楽しみいただけます。店内はフランスの伝統色であるラベンダーで統一され、上品で開放的な雰囲気には満ちています。『ミシュランガイド東京2021』では2つ星を獲得し、13年連続で同評価をいただいています。

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

シャトーレストラン ジョエル・ロブション1F

営業時間：ランチ12:00～13:30最終入店時間14:00(L.O.) 15:30 close

ディナー平日17:00～19:30最終入店時間20:00(L.O.) 22:00 close

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

緊急事態宣言中の営業時間は以下となります。

ランチ12:00～13:30最終入店時間14:00(L.O.) 15:30 close

ディナー平日17:00～18:30最終入店時間19:00(L.O.) 20:00 close

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

電話番号：03-5424-1338 又は 03-5424-1347（受付時間 11:00～19:30）

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



ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション シェフ 池田 欣正 プロフィール

池田欣正（IKEDA YOSHIMASA）

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”で経験を積み、2017年よりラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。シェフ 池田自ら日本各地へ足を運び選りすぐった食材と、フランスの食文化が紡ぐ魅力あふれるコースをお客様へ届ける。

- ・2013年 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”勤務
- ・2015年 ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ就任
- ・2017年 ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション シェフ就任
現在に至る

