

2021年4月27日  
株式会社フォーシーズ

母の日に贈るフレンチに、メッセージを添えて。

## ジョエル・ロブション テイクアウトメニュー 母の日期間 限定特典

～今年の母の日は、ご家族と一緒にご自宅で優雅な食卓を～

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「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)、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、母の日の期間限定で、テイクアウトメニューをご注文いただいた方への特典をご用意いたします。



### ◇ガストロノミー”ジョエル・ロブション”のテイクアウトメニュー2名様・4名様用 ご自宅までの配送費を無料に!

「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」では厳選した旬の食材を使用した春の『ガストロノミー グルメボックス』をご用意しております。グルメボックスはレストラン店頭でのお渡し、または東京23区内へのお届けも承っております。母の日特典として、5/1(土)～5/31(月)の期間にお受け取りのお客様に、ティータイムセット(バラのフィナンシェ・ニナスティーパック各2個)とメッセージカードをオプションとして販売いたします。さらに、5/11(火)までにお受け取りの方は配送代を無料にて承ります。(店頭にてお受け取りの場合はパンと一緒に楽しめるコンフィチュールとエシレバターをプレゼントいたします。)また、5/12(水)以降にお受け取りの方は、平日限定で配送代を無料でご提供いたします。

### ◇ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウトメニューお1名様用 ログ入りメッセージカードをご用意!

「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、前菜からデザートまでの4つの味わいを楽しめるテイクアウトメニュー「ラ デギュスタシオン グルマン」をはじめとした4種類のテイクアウトメニューをご用意しております。母の日特典として、5/1(土)～5/9(日)の期間にお受け取りのお客様に、オリジナルメッセージカードをお渡しいたします。

是非、今年の母の日はご自宅でジョエル・ロブションのフレンチとともに、ご家族で優雅な時間をお楽しみください。

## 【母の日特典 概要】

### ■ガストロノミー”ジョエル・ロブション” 『ガストロノミー グルメボックス』

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/7953.html>)

・対象期間:5/1(土)～5/31(月)お渡し分

・オプション内容:ティータイムセット+メッセージカードセット500円(税込)

\*ティータイムセット内容:バラのフィナンシェ(プレーン&フレーズ)、ニナスティーパック(マリーアントワネット)

\*メッセージカードサイズ:ミニメニューサイズ<11.5×18cm>

※5/11(火)までは配送代無料、店頭でのお受け取りの場合はコンフィチュールとエシレバターをプレゼントいたします。(5/12(水)以降は平日のみ送料無料、店頭でのお受け取りの特典はございません)



### ■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション テイクアウトメニュー

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/7344.html>)

・対象期間:5/1(土)～5/9(日)お渡し分

・特典内容:メッセージカードプレゼント \*メッセージカードサイズ:名刺サイズ<5.5×9.1cm>



## 【ガストロミー グルメボックス】

『ガストロミー グルメボックス』は、レストランのスペシャリテ「キャビア アンペリアル ロブションスタイル」や「車エビのサラダ ポレロ仕立て」、春らしさ溢れる「インゲン ニース風サラダ マグロ中トロのコンフィと共に」を含む8種の前菜や、華やかなアスパラガスにタラマのムースリーヌを合わせた逸品「アスパラガス タラマムースと共にシャルトリューズ仕立て」、フランス産のヴォライユ ジョーンヌにモリーユ茸を合わせた肉料理をご用意しています。また、小菓子には桜の香りを閉じ込めた「桜とイチゴのチーズボール」など、全6種をご用意致します。

\*詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/7953.html>

\*オンライン予約はこちら：<https://is.gd/1k38NZ>



### ■2名様用

- ①1段のみ(前菜盛り合わせ)\*パン付:25,000円
- ②2段セット(前菜盛り合わせ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン付:37,000円  
\*アスパラガスのサラダは含まれません。付け合わせをご用意いたします。
- ③2段セット(前菜盛り合わせ+アスパラガスのサラダ+ヴォライユジョーンヌ)  
\*パン、小菓子付:48,000円

### ■4名様用

- ①1段のみ(前菜盛り合わせ)\*パン付:47,000円
- ②2段セット(前菜盛り合わせ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン付:70,000円
- ③3段セット(前菜盛り合わせ+アスパラガスのサラダ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン、小菓子付:88,000円

## 【ラ デギュスタシオン グルマン】

「ラ デギュスタシオン グルマン」はジョエル・ロブションの代表的な料理のひとつである「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレームで」に加え、春らしい軽やかでフレッシュな味わいを楽しめる魚料理「真鯛とズッキーニのプロヴアンサル 爽やかなハーブをアクセントに」や、春らしさ溢れるミモザを使用した「国産牛のタルタル ミモザ仕立て」、さらには春が旬のデコポンを使用したデザート「デコポンに軽やかなオパリスのムースを合わせて」と、見た目も鮮やかな季節感溢れるメニューです。他にも「仔牛のブランケット」や「キャビア」もご用意しております。

価格:4,200円(税込) \* 1名様用(前菜3品、デザート1品、パン3種各1個)

\*詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/7344.html>

\*オンライン予約はこちら：<https://is.gd/P93e7S>



## 【店舗紹介】



## ガストロミー “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階のガストロミー”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、14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/shop-list/joelrobuchon>

## ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

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/shop-list/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

