

二つ星シェフが贈る“気軽に楽しむテイクアウトフレンチ” ラトリエドゥ ジョエル・ロブションより夏の新作テイクアウトメニューが販売開始 ～2021年6月1日(火)より、ロブションブランドの都内6店舗にて～

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、2021年6月1日(火)より数量限定で、夏が旬の食材を使用し夏らしさあふれる、彩り豊かなジョエル・ロブションならではの独創的な夏の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。



◆前菜からデザートまでを楽しめるのテイクアウトメニュー『夏のラ 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リームで」に加え、ビンナガマグロと夏野菜をレモンで味付けした爽やかなニース風のサラダや、赤と黄色のパプリカが目を惹く鮮やかな色合いの「大山鶏のバスク風」、さらにはパイナップルやココナッツといった夏らしいフルーツを使用したデザートまでが含まれています。

ラトリエドゥ ジョエル・ロブションでは、他にも「フランスロゼール産の仔羊のナヴァラン」や「キャビア」などのテイクアウトメニューをご用意しております。

◆商品お渡し店舗は都内全6カ所(六本木・恵比寿・渋谷・新宿・丸の内・虎ノ門)

ご自宅やオフィス近くの店舗でスムーズにご購入いただけるよう、六本木、恵比寿、渋谷、新宿、丸の内、虎ノ門にあるロブションブランドの6店舗でテイクアウトメニュー全商品をお渡しいたします。

ラトリエドゥ ジョエル・ロブションならではのテイクアウトメニューを是非ご堪能ください。

【夏のラ デギュスタシオン グルマン メニュー詳細】

価格:1名様用 4,200円(税込) *オリジナルのペーパーランチョンマット付

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/8498.html>

メニュー名	詳細
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	素材を生かした味わいと芸術的な装いが両立するジョエル・ロブションを象徴する一皿。 カリフラワーの柔らかなクリームとオマール海老のジュレの溶け合うハーモニーをご堪能ください。
ビンナガマグロのコンフィ 夏野菜のサラダ仕立て	オリーブオイルでコンフィにしたビンナガマグロに、じゃがいもとアンチョビのサラダ、アーティチョークやソラマメなどの夏野菜をレモンで味付けした爽やかなニース風サラダを合わせた逸品。 アンチョビを包み込んだフレッシュのバジルが香るプチクロワッサンと一緒にお召し上がりください。
大山鶏のバスク風	ローストし甘みを引き出したパプリカに、イベリコ生ハム、トマトソースを纏わせた大山鶏を合わせた、フランス南西部バスク地方の郷土料理をお楽しみください。
パイナップルと爽やかなエキ ゾチックのクリームと共に	パッションバナナクリーム、ココナッツムース、サフランのジュレ、3層の味わいを堪能できるエキゾチックなデザートです。
パン 3種	プチバケット / パヴェ / プチクロワッサン アンショワ

【テイクアウト メニュー詳細】

メニュー	ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア>
価格(税抜)	1名様用 6,200円(税込)
商品詳細	『ラ デギュスタシオン グルマン』にプラス2,000円で、レストランで提供しているものと同様にキャビアを使用した「キャビアと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」が入った、より本格的な味わいをお楽しみいただけるセットに変更できます。 レストランの味をご自宅でお楽しみください。



メニュー	フランスロゼール産の仔羊のナヴァラン 季節の野菜と共に (サラダパストラル・フォカッチャ付き)
価格(税抜)	1名様用 4,500円(税込)
商品詳細	フランス産の仔羊をトマトと香味野菜と共にじっくりと柔らかくなるまで煮込んだ一品。カブや枝豆、ヤングコーンなど夏を感じさせる彩り豊かな野菜と共にご堪能ください。 ハーブが香る「サラダパストラル」、パン職人が焼き上げたフォカッチャと共にお楽しみください。



メニュー	フランス・ソーローニュ産キャビアを様々なコンディモンと共に (3種のコンディモンとクラッカー付)
価格(税抜)	18,000円(税込)
商品詳細	レストランでも提供しているジョエル・ロブションセレクションのソーローニュ産キャビア。サワークリーム、ミモザ、オニオンの3種のコンディモンと共にご用意いたします。 付属のペーパーランチョンマット、シェルスプーンと共に、至極の口福をご堪能ください。



オプションメニュー	パン各種
商品詳細	ジョエル・ロブションのベーカリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げたパンを各種ご用意しております。 商品例: パンドミ / 夏野菜のフォカッチャ / 甘夏ミルクフランス パン・各種販売商品はこちら https://is.gd/b5sxUc



『ラ デギュスタシオン グルマン』は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食事のひと時をお過ごしいただけます。

特別の日にはラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでご用意している肉料理などのテイクアウトメニューと併せて、テーブルに並べ、華やかに演出するのもおすすめです。

【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

テイクアウトメニュー詳細はこちら <https://www.robuchon.jp/topics/8498.html>

- ・お受け取りの2日前までにご注文ください。
- ・10個以上のご注文の場合、配送を承ります。(お電話にてご相談ください)

商品名	価格 (税込)	商品 お渡し 期間	受注店舗	商品お渡し店舗
ラ デギスタシオン グルマン	4,200円	2021年 8月31日 迄	WEBにて ご予約を承ります 公式オンライン予約 https://is.gd/g4Cnko ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション での商品受取に限り、店頭と お電話でもご予約を承ります ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-750 受付時間 11:00～19:30 (六本木ヒルズ内)	<ul style="list-style-type: none"> ・六本木ヒルズ ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 11:30～20:00 ・恵比寿ガーデンプレイス内 ・NEWoMan新宿内 ・虎ノ門ビジネスタワー内 ・渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街内 ・丸の内ブリックスクエア内 15:00～19:00
ラ デギスタシオン グルマン<キャビア>	6,200円			
フランスロゼール産 の仔羊のナヴァラン 季節の野菜と共に	4,500円			
フランス・ソーニユ 産キャビアを様々な コンディモンと共に	18,000円			
オプションメニュー : パン各種				

【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/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



【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。

