

ラ ターブル ドウ ジョエル・ロブションで夏を楽しむ 旬の食材をふんだんに使った限定プラン「夏のデギュスタシオンコース」 ～ 2021年8月31日迄 ランチ・ディナーでの期間限定提供～

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 ドウ ジョエル・ロブション」(恵比寿ガーデンプレイス内)は、2021年8月31日迄の期間限定でトマトやとうもろこし、パッションフルーツなど、夏に旬を迎える食材をふんだんに使った『夏のデギュスタシオンコース』を提供いたします。



オルレアン産マスタードのソルベにトマトのガスパチョを注いで



雲丹ととうもろこしのムースリーヌ 海藻パンを添えて



鹿児島県産 車海老と高原レタスのタンバル仕立て



和牛サーロインのポワレ
グリーンアスパラガスとジロール茸をあしらって



パッションフルーツのムースにエピスの香るマンゴーを閉じ込め
エキゾチックフルーツのソルベと共に

◆旬の食材をふんだんに使用し、夏らしさを存分に楽しめる「夏のデギュスタシオンコース」

「デギュスタシオンコース」は季節毎に内容を一新し、旬の料理を提供しています。

夏を感じさせる今回のコースの始まりは、冷たいトマトのガスパチョに伝統的な製法で作られたマスタードの香るソルベを添えた食欲をかきたてる一品です。前菜では、雲丹と甘いとうもろこしのムースに夏野菜のマリアージュをお楽しみいただき、魚料理は鹿児島県産の車海老をたっぷりを使い、旬の高原レタスを合わせ、マカロニパスタでタンバル状に仕上げました。(上段3品)

メインの肉料理は、和牛ロースをしっかりと芳ばしく焼き上げ、色鮮やかなグリーンアスパラガスと季節の仏産ジロール茸と一緒に召し上がりいただけます。締めくくりのデザートは夏のフルーツであるパッションフルーツに見立てたチョコレートの中にスパイスの香るマンゴーを閉じ込め、パイナップルやバナナなども合わせたエキゾチックなソルベを添えました。(下段2品)

前菜からデザートまで爽やかで夏らしさを存分に楽しめるコースをご堪能ください。

【夏のデギュスタシオンコース詳細】

メニュー詳細: <https://00m.in/sflhB>

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

提供期間: 現在提供中～ 2021年8月31日(火) ※変更の可能性がございます。

価格: 19,000円(税込) サービス料10%別

◆1日各1組限定の半個室プランもご用意

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブションでは、プライベートな空間でお料理をお楽しみいただける半個室をご用意しており、ランチ、ディナー各1組限定のプランもご用意しております。

【ランチ・ディナー各1組限定 半個室プラン 詳細】

内容: 季節の食材を使ったデギュスタシオンコース キャビア付き

オンライン予約: <https://00m.in/4Slh4>

提供期間: 現在提供中～8月31日(火) ※変更の可能性がございます。

価格: ¥29,000(税込・サービス料別)



※価格はすべて税込・サービス料10%別です。

※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。

■ラ ターブルドゥ 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 ターブルドゥ 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カラ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/shop-list/latable>



～新型コロナウイルス感染防止対策について～

ラターブルドゥ ジョエル・ロブションでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
- ・お客様用手指消毒液の設置
- ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の徹底
- ・定期的な喚起の実施