



3つ星フレンチをご自宅で メイン料理を選べる秋限定テイクアウトメニューが登場！ ジョエル・ロブション 『秋のガストロノミー グルメボックス』

2021年9月1日(水)からお渡し開始、デリバリーでご自宅へお届けも承ります

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)では、厳選した食材を使用し、食材の持ち味を引き出したジョエル・ロブションならではのお料理をご自宅で堪能いただける『秋のガストロノミー グルメボックス』を、2021年9月1日(水)より商品のお渡しを開始致します。



■メインの肉料理は2種類ご用意。お好みのお料理をお選びいただけます。

今回の『秋のガストロノミー グルメボックス』の前菜にはジョエル・ロブションのスペシャリテを含む8種の盛り合わせ、温菜には帆立貝のムースをスパゲッティーで覆ったジョエル・ロブションの代表的な料理の一つ「ホタテ貝のテウルバン 小さな野菜のマリエールと軽やかなソースで」をお楽しみいただけます。

また、メイン料理は2品ご用意いたしました。広大な自然で飼育され、フランスの温暖な気候の中育てられた地鶏を使用した「フランス産プーレジョンヌ 胸肉をしっとり加熱し セブ茸と秋の野菜を添えて」と、口の中でとろける味わいの柔らかいお肉を堪能いただけるジョエル・ロブションの代表作の一つ「国産牛頬肉の赤ワイン煮」からお好みでお選びください。

メニュー詳細はこちら <https://00m.in/Ruzk7>

■商品お渡し店舗は都内全3カ所(恵比寿・新宿・丸の内)に加え、東京23区内のデリバリーも承ります

ご自宅の近くの店舗でスムーズにご購入いただけるよう、恵比寿、新宿、丸の内の3店舗での商品のお渡しに加え、ご指定の場所(東京23区内)へのお届けも承っています。ペアリングワインやアニバーサリーガトーもオプションメニューとしてお選びいただけ、記念日などの特別な日にスマートに準備ができ、大切な方へのサプライズとしても、ご利用いただけます。

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でラグジュアリーなひと時をお過ごしください。

【秋のガストロノミー グルメボックス 概要】

商品お渡し期間：2021年9月1日（水）～2021年11月30日（火） *お受け取りの3日前までにご注文ください

グルメボックス詳細はこちら <https://www.robuchon.jp/topics/9417.html>

商品紹介動画はこちら https://youtu.be/_sVXdPIUDyU

メニュー内容	人数	価格 (税込)	ご注文方法	商品お渡し 店舗	商品 お渡し時間
前菜盛り合わせ 温菜 肉料理 パン・小菓子付	2名様用	48,000円	WEB予約・お電話にて承ります https://is.gd/1k38NZ	【店頭】 ・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 ・NEWoMan新宿内 ・丸の内ブリックスクエア内	16時 ～ 19時
	4名様用	88,000円			
前菜盛り合わせ 肉料理 パン付	2名様用	37,000円	シャトーレストラン ジョエル・ロブション 03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間 10:30～19:00)	若しくは	
前菜	2名様用	25,000円	*新宿、丸の内での 商品お渡しは WEB予約のみ	【ご自宅・ご指定の場所】 配送代： ご注文合計25,000円以上・・・無料 25,000円未満・・・3,000円	
温菜	2名様用	10,000円		配送エリア：東京23区内	
肉料理	2名様用	13,000円			

【盛り付け例：秋のガストロノミー グルメボックス】

グルメボックスと一緒にシェフ ミカエル・ミカエリディスが実演する盛り付け例動画をご覧いただけるQRコードをお渡しいたします。届いたお料理をお皿に盛りつけ、華やかに演出するのもおすすめです。



前菜8種盛り合わせ



温菜



メインの肉料理は2種からお選びいただけます



小菓子6種

【ジョエル・ロブションのスペシャリテ キャビアアンペリアル ロブションスタイルのご紹介】



キャビアに甲殻類のジュレ、カリフラワーのクリームを合わせた、1980年代から受け継ぐジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品です。

ロゴ入りの缶をあけると一面キャビアで覆われている、このお料理は別名「驚きのキャビア」と呼ばれています。味わいは元より視覚からも食事の始まりを高揚させるユニークな一皿はレストランで日々進化を遂げています。

【オプションメニュー】

商品名	アニバーサリーガトー モンブラン (直径13cm 高さ7cm)
価格(税込)	8,500円
商品詳細	チョコレートプレートへメッセージと名前をお入れします。 マロンのクリームとビスキュイに相性の良いラム酒のムースとマンダリンのジュレを合わせました。刻んだマロンやサブレブルトンの食感もお楽しみ頂けます。



商品名	小菓子 6種セット 2名様用
価格(税込)	2,500円
商品詳細	レストランのデザートワゴンから小菓子6種をご用意いたしました。シャインマスカットと巨峰を使用したタルトや、リンゴの形を模したムースなど旬のフルーツをふんだんに使用しています。



商品名	プティガトー 3種セット 2名様用
価格(税込)	2,500円
商品詳細	ガストロノミー「ジョエル・ロブション」のデザートワゴンで提供している人気の3種のガトー「オペラ、タルトフリユイ、タルトシトロン」をご自宅でご堪能いただけます。



商品名	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をご用意しております。 商品例: バンドミ / クロワッサン 2個セット



商品名	ワイン・シャンパーニュ
商品詳細	ワインリストよりお好みのシャンパーニュ、ワインを特別価格でご用意いたします。また、お食事に合わせたペアリングワイン【シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン】の3本のセットもございます。 ワインリスト詳細はこちら https://00m.in/mv8ek



【店舗紹介】 ガストロノミー “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階のガストロノミー「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>