

クリスマスや年末年始のご自宅でのひと時を華やかに演出 ラトリエドゥ ジョエル・ロブションの冬のテイクアウトメニュー

～2021年12月1日(水)より予約受付開始 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12月1日より数量限定で、素材が持つクオリティを最大限に引き出したロブションならではの独自のテイクアウトメニューのご予約を承ります。



◆前菜からデザートまでを楽しめテイクアウトメニュー『ラ デギュスタシオン グルマン』

ジョエル・ロブションの代表的な料理のひとつ「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」を含む、3種類の料理とデザート1種類が含まれおり、ホリデーにぴったりな味わいと装いでご用意いたします。

付属のオリジナルのペーパーランチマットとスプーン、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。

◆ご自宅での時間を特別なものにする お料理やケーキが揃う

口の中でとろける味わいの「赤ワインでじっくり煮込んだ牛頬肉に黒トリュフをあしらって」や、エグゼクティブシェフパティシエ高橋 和久が創り上げ同店でのみで販売する「ブッシュドノエル ミカド フォレノワールのイメージで」に加え、レストランで提供している「フランス・ソーニュ産キャビア」もご用意しております。

◆オンラインでの事前クレジット決済で、商品のお受取もスムーズに！

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でご購入いただけるよう、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。また、ご注文はオンラインでの事前予約とクレジット決済で店舗で商品のお受取もスムーズです。

【ラ デギュスタシオン グルマン詳細】

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、パン3種各1個 (プティバゲット、パヴェ、胡桃のミルクパン)付



| メニュー名(下から) | 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代表的な一皿。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。 |
| スモークサーモンに リンゴとジャガイモの サラダを合わせて | スモークサーモンのムースに、蜂蜜とレモンの甘酸っぱいソースを和えたりんごとじゃがいもを合わせた爽やかなサラダ。小さく角切りにしたサーモンと「ますこ」、サワークリームと共に食感や味わいをお楽しみください。 |
| フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に | 洗練された味わいと深紅の花束を彷彿させる優美さを合わせ持つ逸品。 濃厚なフォアグラのテリーヌにビーツを合わせ、しのばせたバルサミコのソースはフォアグラの芳醇な味わいを引き立てます。 |
| エスプレッソ香るジュレにジャンドゥージャの クリームショコラ | コーヒークリームとチョコレートクリーム、エスプレッソのジュレを組み合わせた甘さ控えめなデザート。プラリネとチョコレートを合わせた「ジャンドゥージャ」とオレンジの香りをアクセントにした華やかな一品です。 |

【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

詳細はこちら <https://www.robuchon.jp/topics/10678.html>
お受け取りの2日前までにご注文ください

※一部エリアに限り、10個以上のご注文で配達も承ります。
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションへ電話でご相談ください。
(配達除外期間: 12/23~1/4)

| 商品名 | 価格(税込) | 販売期間 | 受注 | 販売店舗/お渡し時間 |
|--|---------|---------------------------------------|--|---|
| ラ デギュスタシオン グルマン | 4,200円 | 2021年 12月1日 ~ 2022年 2月28日 | WEBにて、ご予約を承ります 公式オンライン予約 https://is.gd/b5sxUc 六本木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 03-5772-7500 受付時間 11:00~21:00 (六本木ヒルズ内) | ・六本木ヒルズ ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 11:30~21:00 (12月23日~12月26日 17:00迄) |
| ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア> | 6,200円 | | | ・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 |
| 赤ワインでじっくり煮込んだ 牛頬肉に 黒トリュフをあしらって | 5,800円 | | | ・丸の内ブリックスクエア内 15:00~19:00 (12月24日、25日 17:00迄) |
| 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 | 18,000円 | | | |
| 【50台限定】 ブッシュドノエル ミカド フォレノワールのイメージで | 3,780円 | 2021年 12月1日 ~ 12月26日 | | 六本木ヒルズ ラトリエドゥ ジョエル・ロブション |

【他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 (税込) | 1名様用 6,200円 |
| 商品 詳細 | ラ デギュスタシオン グルマンの前菜「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」は通常テイクアウトではカニのほぐし身を使用しておりますが、+2,000円でスペシャルリテの<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>にご変更を承ります。 |



| | |
|------------|---|
| メニュー | 赤ワインでじっくり煮込んだ牛頬肉に黒トリュフをあしらって フォカッチャ付 |
| 価格 (税込) | 1名様用 5,800円 |
| 商品 詳細 | 厳選した国産の牛頬肉を使用したジョエル・ロブションの代表作の一品。柔らかくなるまで煮込み、口の中でとろける味わいの柔らかいお肉には、一口サイズの玉ねぎ「パールオニオン」、マッシュルーム、人参を添えています。香り高い黒トリュフと共にご堪能ください。 |



| | |
|------------|---|
| メニュー | フランス・ソ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 (税込) | 18,000円 |
| 商品 詳細 | レストランでも提供しているしっかりとした味わいでバランスの取れたジョエル・ロブションセレクションのキャビア。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、クラッカーに添え、お好きな組み合わせでお召し上がりいただけます。付属のペーパーランチマット、シェル Spoonと共に、至極の口福をご堪能ください。 |



| | |
|------------|--|
| メニュー | ブッシュドノエル ミカド フォレノワールのイメージで |
| 価格 (税込) | 3,780円 |
| サイズ | 6cm × 10cm × 高さ5cm |
| 商品 詳細 | エグゼクティブシェフパティシエ高橋 和久が創り上げる、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのレストランのみ販売する特別なブッシュドノエル。フランスの伝統的な菓子「フォレノワール」をブッシュドノエルに仕立て、デコレーションには繊細なショコラをあしら「ミカド」をイメージしたケーキです。チョコレートとグリオットチェリー、キルシュの味わいと香りを存分にお楽しみいただけます。 |



【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

