

15年連続で三つ星を獲得するジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー クリスマスや年末年始を彩る『冬のガストロノミー グルメボックス』 2021年12月からお渡し開始、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『冬のガストロノミー グルメボックス』を、2021年12月より商品のお渡しを開始致します。



■ホリデーを演出するこだわりの料理や小菓子

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のレストランの厨房で一つ一つ創り上げるこの『冬のガストロノミー グルメボックス』は、スペシャリテを含む前菜やトリュフの香りを堪能できる肉料理、サンタクロースの帽子やクリスマスツリーに見立てた華やかなムースやタルトなど繊細で芸術的な小菓子、パンドカンパーニュまでが含まれています。

オプションとして、シャンパーニュやワイン、アニバーサリーケーキなどもご用意しております。特別な記念日には、ジョエル・ロブションのソムリエがグルメボックスのお食事に合わせセレクトしたペアリングワインでお料理とのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。

更にテーブルをより華やかに演出いただけるよう、グルメボックスと一緒にシェフ 関谷 健一朗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。

メニュー詳細はこちら <https://onl.tw/KatfWZd>

■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。

【冬のガストロノミー グルメボックス 概要】

商品お渡し期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

*お受け取りの3日前までにご注文ください(12月20日～1月6日の期間商品をお受け取りご希望の場合：ご予約は12月15日迄)

グルメボックス詳細はこちら <https://www.robuchon.jp/topics/10722.html>

商品紹介動画はこちら <https://youtu.be/9J4xAhsQEE0>

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 サラダ 肉料理 パン・小菓子付	2名様用	65,000円	WEB予約・お電話にて承ります https://onl.tw/nxwaXnA	【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
前菜盛り合わせ 肉料理 パン付	2名様用	48,000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	*12/24、25 新宿店、丸 の内店は17 時まで
前菜	2名様用	32,000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	
サラダ	2名様用	18,000円			
肉料理	2名様用	17,000円		配送エリア：東京23区内	

【盛り付け例：冬のガストロノミー グルメボックス】

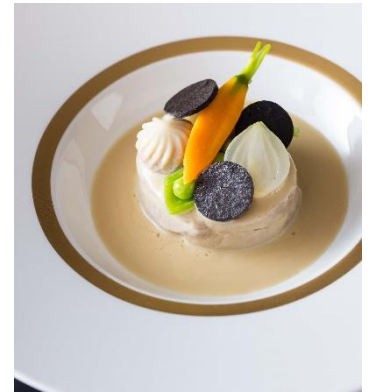
グルメボックスと一緒にシェフ 関谷 健一郎が実演する盛り付け例動画をご覧いただけるQRコードをお渡しいたします。届いたお料理をお皿に盛りつけ、華やかに演出するのもおすすめです。



前菜8種盛り合わせ



サラダ



肉料理

【ジョエル・ロブションのスペシャルティ 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。



小菓子6種

【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14cm)
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。 アールグレーのクリーム、オレンジのジュレをフランス産ヴァローナのグアナラのショコラのムースで包んだ香り高いと味わいをご堪能いただけます。



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	サンタクロースの帽子やクリスマスツリーに見立てた華やかなムースやタルトなどレストランでおつくりした小菓子全6種をご用意いたしました。 ※12/26以降は商品を一部変更いたします



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: ドゥミバゲット2本、エシレバター付き/ ラムレーズンのミルクフランス2個入り入りなど



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://bit.ly/3ohVpLQ



【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、15年間連続で最高評価である三つ星を保持するレストラン。
店舗URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>