

晴れの日のご馳走や、贅沢なおうち花見の食卓に。 ジョエル・ロブション 『春のガストロノミー グルメボックス』

～3月11日(金)より、恵比寿・新宿・丸の内の3店舗で販売～

グルメボックス紹介動画: <https://www.youtube.com/watch?v=RFhZPiUk17A>

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料理をご自宅で堪能いただける『春のガストロノミー グルメボックス』を、3月11日(金)より販売いたします。



■春が旬の食材を使用した豪華なグルメボックス。春のお祝い、お花見、母の日などに贅沢な食卓を。

今回の『春のガストロノミー グルメボックス』は、前菜にはジョエル・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」をはじめ、スペインイベリコ豚の生ハムや車エビ、旬のホタルイカなどを使用した全8種の盛り合わせ、サラダには旬のグリーンアスパラガスを使用した「アスパラガスのミモザ仕立て 雲丹を添えて」、メイン料理にはフランス産ヴォライユジョーヌのローストに旬のタケノコやモリーユ茸を添えた「フランス ランド産 ヴォライユジョーヌのローストとモリーユ茸をシャトーシャロンのソースと共に」をご用意。デザートには桜の香りを閉じ込めたチーズボールなど、レストランでも提供している小菓子6種をご用意しております。

【春のガストロノミー グルメボックス 概要】

商品お渡し期間: 3月11日(金)～5月31日(火)

ご注文方法: WEBにてご予約を承ります。(恵比寿店でのお引き取りの場合は、電話予約も承ります)

WEB予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-pickup/reserve> ※3日前までにご注文ください

電話予約: 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11:00～21:00)

商品お渡し店舗: 以下の都内3店舗でお渡しいたします。

- ・シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿ガーデンプレイス内)
- ・ル パンドウ ジョエル・ロブション ニュウマン新宿店
- ・ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション 丸の内ブリックスクエア店

※商品お渡し時間: 16時～19時

商品のご配送について: 東京23区内への配送を承ります。

配送代: ご注文合計25,000 円以上…無料 25,000 円未満…3,000円

※エリア外の配送につきましてはご相談ください。

グルメボックス詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/11938.html>



【商品ラインナップ】

- ・前菜盛り合わせ＋サラダ＋肉料理＋パン・小菓子(4名様用) 88,000円
- ・前菜盛り合わせ＋サラダ＋肉料理＋パン・小菓子(2名様用) 48,000円
- ・前菜盛り合わせ＋肉料理＋小菓子(2名様用) 37,000円
- ・前菜盛り合わせ(2名様用) 25,000円
- ・肉料理(2名様用) 13,000円

※上記セットに、1名様分を追加でご注文いただけます。

<オプションメニュー>

- ・アニバーサリーガトー 8,500円
- ・小菓子6種セット(2名様用) 2,500円
- ・プティガトー3種セット<2名様用> 2,500円
- ・ワイン
- ・パン各種

※価格はすべて税込み



【メニュー詳細／盛り付け例】

シェフ 関谷健一朗、シェフパティシエ 安川真揮による盛り付け動画をご用意しております。グルメボックスには、ピンセットやへら等、盛り付けグッズも同封しており、動画を見ながら盛り付けに挑戦いただき、食卓を華やかに演出するのをおすすめです。

メニュー詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/wp-robuchon/wp-content/uploads/2022/02/3284616a5b284ee94dc50295dce78be7.pdf>

商品紹介動画はこちら: <https://www.youtube.com/watch?v=RFhZPiUk17A>

■前菜

春の食材を使った前菜は、スペイン産イベリコ豚の生ハムや車海老、旬のホタルイカなどの7種類に加え、ジョエル・ロブションのスペシャリテのキャビアアンペリアル計8品をご用意いたしました。

キャビアアンペリアルの1面のキャビアの下には、カニと、カリフラワーのクリーム、甲殻類のジュレが隠れており、レストランで提供しているものと同じレシピで作っているジョエル・ロブションの代表的な料理をお楽しみいただけます。



■サラダ

「アスパラガスのミモザ仕立て 雲丹を添えて」

サラダは、旬のグリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスを茹で、ミモザ風に仕上げ、たっぷりの雲丹をあしらった一品です。



■肉料理

「フランス産 ヴォライユジョーヌのローストとモリーユ茸をシャトーシャロンのソースと共に」

フランス産ヴォライユジョーヌのローストは、付け合わせに旬のたけのこやモリーユ茸を添えて、ソースは贅沢にシャトーシャロンというワインを使い、香り高く仕上げたメイン料理です。

食卓を囲む大切な家族や仲間と料理を分かち合いたいというロブション氏の想いが込められた一品です。



■小菓子

デザートは、レストランのデザートワゴンでも提供している小菓子から6種をご用意しました。人参をかたどったキャロットケーキ、ジャンドウジャというナッツ風味のチョコレートを使った濃厚な一品、桜の香りを閉じ込めたチーズボールなど、ご自宅でもレストランと同じデザートをお楽しみいただけます。



【メニュー詳細】

商品名	アニバーサリーガトー 「苺のムース ライムの香るチーズケーキを併せて」
価格(税込)	8,500円
商品詳細	軽やかな苺のムースにライムの香るチーズケーキを合わせました。旬の苺をふんだんに使用。爽やかな香りと味わいをお楽しみいただけます。また、ケーキに添えるチョコレートプレートへご希望のメッセージやお名前をお入れしご用意いたします。 *サイズ 直径14cm 高さ6cm



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	人参をかたどったキャロットケーキ、ジャンドウジャというナッツ風味のチョコレートを使った濃厚な一品、桜の香りを閉じ込めたチーズボールなど、全6種をご用意いたします。



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ご用意しております。 例) 苺のミルクフランス、クリームパン、パンドミ等



商品名	ワイン・シャンパーニュ
商品詳細	ワインリストからお好みのシャンパーニュ、ワインをお選びいただけます。お食事に合わせたペアリングワインのセットもご用意しております。 ワインリストURL: https://www.robuchon.jp/wp-robuchon/wp-content/uploads/2022/01/9b8bb71b1b29eddc95184d80274a75be.pdf



【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>