



## バターナッツカボチャや平目など旬の食材を使用した秋限定メニュー ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション「秋のデギュスタシオンコース」

～ガーデンテラスで愛するペットと楽しめるペットメニューもご用意～

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営するシャトーレストラン ジョエル・ロブション内、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、2022年11月30日(水)までの期間限定で『秋のデギュスタシオンコース』を提供いたします。『秋のデギュスタシオンコース』とは秋の食材をふんだんに使ったシェフお任せコースです。こちらのメニューは、テラス席でもお召し上がりいただけ、また、テラス席では愛するペットのための「ペットメニュー」もご用意しております。

### MENU DÉGUSTATION



三河山吹うずらの葡萄添え ヴィニュロン風



スワイ蟹となめらかなカリフラワー  
クリームのタルト仕立て  
フランス ソローニユ産キャビアをあしらって



平目のブランシャ焼き  
モン・サン・ミシェル産ムール貝とアンディ  
ープのエチューベと共に



バターナッツカボチャのスープを  
ロックフォールチーズのロワイヤルに注いで



リンゴのキャラメリゼ タヒチ産バニラの  
グラスと合わせ 森のキノコに見立てて



イチジクのコンポートと赤ワインのグラニテ  
爽やかなエルダーフラワーのジュレを合わせて

### 【秋のデギュスタシオンコース詳細】

提供期間: ~2022年11月30日(水)まで ※変更の可能性がございます。

メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/wp-robuchon/wp-content/uploads/2022/09/c10f6e6ee2564c82f5611cd50dfcb787.pdf>

価格: 19,000円(消費税込み・サービス料10%別)

時間: ランチ 12:00~13:00 最終来店時間 13:30(L.O.)15:00 close

ディナー17:30~19:30 最終来店時間 20:00(L.O.) 22:00 close

※営業時間につきましては、予告なく変更となる場合がございます。

※平日のランチタイムは事前予約必須です。 ※店内、テラス席どちらでもご利用いただけます。

予約方法: お電話 又は オンライン予約にて承ります。

03-5424-1338 または 03-5424-1347(受付時間11:00~22:00)

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

## ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション シェフ 池田 欣正より

秋のデギュスタシオンコースは、温かいバターナッツカボチャのスープからスタートします。

秋ロックフォールチーズのロワイヤルと共に濃厚な味わいをご堪能いただけます。

前菜は、ジョエル・ロブションの代表的なスペシャリテをアレンジした一皿、カリフラワーのクリームとキャビアを添えたズワイ蟹をタルト仕立てにしました。

魚料理は平目をバターでしっとり焼き上げました。モン・サン・ミシェル産の濃厚な味わいのムール貝、ムール貝の出汁で煮た旨味たっぷりのアンディーブとのマリージュをお楽しみください。

メイン料理は、身が柔らかく旨味が凝縮している三河山吹うずらを、より美味しく味わえるように甘酸っぱい葡萄とお召し上がりいただく「ヴィニュロン風」に仕上げました。

コースの最後には、リンゴをキャラメリゼして、キノコに見立てた華やかなデザートをご用意いたしました。見た目も楽しい秋らしいデザートを、タヒチ産のバニラアイスと共に召し上がりにください。

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションで、皆様のお越しを心待ちにしております。



### ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション シェフ 池田 欣正 プロフィール

池田欣正 (IKEDA YOSHIMASA)

ガストロノミー”ジョエル・ロブション”で経験を積み、2017年よりラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。シェフ 池田自ら日本各地へ足を運び選りすぐった食材と、フランスの食文化が紡ぐ魅力あふれるコースをお客様へ届ける。

- ・2013年 ガストロノミー ”ジョエル・ロブション”勤務
- ・2015年 ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ就任
- ・2017年 ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション シェフ就任  
現在に至る

## 【店舗概要】

### 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で統一された内装は、上品で開放的な雰囲気に満ちています。

所在地: 〒153-0062 東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

HP: <https://www.robuchon.jp/latable>



## 愛するペットと一緒に食事を楽しめる、花と緑に囲まれたガーデンテラス

### 【テラス 概要】

営業時間: 店舗営業時間に準ずる

提供メニュー: 秋のデギュスタシオンコースを始め、  
ラターブルドウ ジョエル・ロブション店内と  
同メニューをご用意しております。

詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/12518.html>

※悪天候の予報の場合、テラスは閉場となります



### 【ペットメニューについて】

テラス席限定で、家族の一員であるペットと同じ時間をお過ごしいただき、一緒にお食事をお楽しみいただける「ペットメニュー」もご用意しております。緑と花に囲まれた解放的なテラス席で、大切なペットと優雅なひと時を過ごされてみてはいかがでしょうか。

### <ペットメニュー一覽>



サーモンとブロッコリー ヨーグルトをからめたエポートル小麦と共に 1,800円



コキエット(パスタ)とロースハム  
パルメザン風味のベシャメルソース  
トリュフアツシェをふりかけて 1,800円



和牛ロース肉をタルタル仕立てにし、  
ハーブとパン粉をまとわせて 2,800円



鶏胸肉をグリエにトマトで煮込んだ  
ナスとズッキーニを添えて 1,800円



ガトー アニヴェルセール 1,500円  
※ガトーは事前予約必須