

仏産セップ茸や国産秋刀魚など、日仏の秋の味覚を盛り込んだ秋限定コース ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション「秋のデギュスタシオンコース」

～4つのカップで味わう人気のテイクアウトも秋限定メニューで販売中～

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、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用したシェフお任せのコースです。

また、小さなカップでジョエル・ロブションの世界を表現した人気のテイクアウトメニュー『ラ デギュスタシオン グルマン』も9月より秋限定のメニューで販売しております。

SAVEUR D'AUTOMNE



フランス産 鴨のフォアグラのブランシャ焼き
セップ茸のリゾットと共に



和牛バヴェットのロティ
ハーブのサラダとモワルのタルティエヌを添えて



秋刀魚の燻製とジャガイモのサラダ
ワサビを効かせたクリームにキャビアをあしらって



平目のポシェとモン・サン・ミッシェル産ムール貝
フヌイユの香るソースで



カヌレ タヒチ産ヴァニラのグラスにラム酒を
香らせ 林檎のキャラメリゼを閉じ込めて

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ志田竜児コメント

今回の秋のデギュスタシオンコースはフランスと日本の食材をお楽しみいただけます。フランス産のセップ茸や、モン・サン・ミッシェル産のムール貝、国産の秋刀魚や平目など、秋の味覚をふんだんに盛り込んだコースです。

メインディッシュには私がラトリエに入店し、その美味しさに最も衝撃を受けた「和牛バヴェット」をご用意いたしました。

和牛本来の柔らかさの中にしっかりと旨味があるバヴェットを、デギュスタシオンコースならではのスタイルに仕上げました。牛の“モワル”を添え、様々な和牛の味わいを楽しんでいただけます。期間限定のフルコースをぜひご賞味ください。



【「秋のデギュスタシオンコース」概要】

提供店舗: ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

提供期間: 2022年11月30日(水)まで(予定)

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

価格: <コースのみ> ¥19,000(税込・サービス料10%別)

<コース+グラスシャンパン+ワインペアリング> ¥33,000(税込・サービス料10%別)

時間: <ランチ> 12:00~14:00 最終入店 14:30 (L.O.)/16:00close

<ディナー> 18:00~20:00 最終入店 20:30 (L.O.)/22:00close

予約方法: お電話若しくはオンライン予約にて承ります。

TEL: 03-5772-7500(受付時間11:00~21:00)

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

詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/13905.html>

※ランチのみ、要予約制とさせていただきます。※仕入れ状況により、一部メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます。

※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。

【数量限定販売】ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 秋のテイクアウトメニュー



前菜からデザートまで、4つの小さなカップで「ジョエル・ロブション」の世界を堪能

「ラ デギュスタシオン グルマン」は、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種類が楽しめます。小さなカップの中でジョエル・ロブションの世界を堪能いただけるよう、味はもちろん、見た目にもこだわりを尽くしたメニューです。

料理に合わせてセレクトしたパンを、付属のオリジナルペーパーランチョンマットに並べて、ジョエル・ロブションの芸術をお楽しみください。

メニュー名(左から)	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。
的鯛のコンフィ レモングラス風味	ジョエル・ロブションの代表的なスペシャリテの魚料理をテイクアウト用に仕立てました。レモングラスのオイルでコンフィにしトロネルソースを和えた鯛には、トマトフォンデュを合わせました。レモングラスの香りが口いっぱい広がる爽やかな一品です。
イベリコ豚のホホ肉の煮込み 人参のピュレと共に	やわらかくなるまで煮込んだイベリコ豚の頬肉に、人参のサラダと滑らかなピュレを合わせたしっかりした味わいの一品。カップを縁取る丸い大根、レンコンやゴボウなど、秋の季根菜を使用した食べ応えのあるメイン料理は、プティバケットとの組み合わせがおすすめです。
香り高い洋梨のバヴァロアに キャラメルを合わせて	シロップで煮詰めた洋梨に濃厚なキャラメルを合わせた華やかなデザート。サクサクとした食感が楽しいヘーゼルナッツのクランブルをアクセントに。

おひとり様だけでなく、パーティーシーンや社内ランチにもおすすめ

パーティや記念日のディナーに。

手料理に1品加えて華やかな食卓に

おひとり様はもちろん、複数でのお集まりのシーンでものご用意も承っております。お誕生日や記念日のパーティー、ご褒美ランチに華を添えるメニューとしてもお召し上がりいただけます。いつもの手料理にロブションのテイクアウトメニューを添えて、豪華な食卓を手軽にお楽しみください。



オフィスでの食事にロブションの味を。

社内のランチケーションなどにもおすすめ

本テイクアウトメニューは、都内の6店舗(丸の内・新宿・恵比寿・渋谷・虎ノ門・六本木)でも商品をお受け取りいただけます。プライベートシーンだけでなく、オフィスシーンでもご利用いただいております。交流会ランチのような「ランチケーション」と呼ばれる社内イベントや、懇親会の際のケータリングに華を添える一品としてもご好評いただいております。是非、ご自宅だけでなく会社でも、2つ星の味をご堪能ください。

※ランチ時間帯での商品のお渡しは六本木のみとなります

【ラトリエドゥ ジョエル・ロブション秋のテイクアウトメニュー 概要】

詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/13659.html>

■販売期間

2022年9月1日～11月30日

■予約・問い合わせ先

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)

*2日前までにご注文ください *六本木店以外のお引き取りはWEBのみでご予約を承ります

*WEB予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve>

■お渡し店舗

- ・ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)
- ・ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿ガーデンプレイス店/丸の内ブリックスクエア店)
- ・ル パンドゥ ジョエル・ロブション(NEWoMan新宿店/渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店)
- ・ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店

■お受け取り時間

・ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内): 11:30～21:00

・その他店舗: 15:00～19:00

【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

