

3つ星の味を堪能できる、白トリュフをふんだんに使った期間限定のスペシャルティコース 「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”「MENU Spécialité」

～0歳のお子様からご家族でお楽しみいただけるシャトーレストラン最上階の個室でもご提供～

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、2022年10月17日(月)から11月30日(水)までの期間限定で、ジョエル・ロブションを代表するお料理の数々をお楽しみいただける期間限定スペシャルティコース「MENU Spécialité」を提供いたします。

MENU Spécialité



ゴンドール 香り高い白トリュフと
コンテチーズのソースで



キャビア・アンペリアル ロブションスタイル



北海道産ホタテ貝のテュルバン
シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユ
白トリュフと共に



オマール海老のヴァプール
ハーブをきかせたソースシヴェ



牛フィレ肉
フォアグラと抱き合わせローストし
“ロッシェニ”風に仕上げ



スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブラン
のムース ロゼシャンパンのジュレと共に

期間限定の特別なコースは、ジョエル・ロブションの象徴的な一皿「キャビア・アンペリアル ロブションスタイル」、この季節ならではの白トリュフが香る「ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで」、スパゲティーで覆った帆立貝のムースに、スライスした白トリュフを飾った芸術的な一皿「北海道産ホタテ貝のテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユ、白トリュフと共に」など、白トリュフをふんだんに使ったコースです。

エグゼクティブシェフ 関谷健一朗と、彼の信頼するチームが ロブション氏の作り上げた数々のスペシャルティを、皆様へお届けいたします。



【ガストロミー“ジョエル・ロブション”期間限定スペシャルコース「MENU Spécialité」 詳細】

提供期間: 2022年10月17日(月)~11月30日(水)まで

店舗: ガストロミー“ジョエル・ロブション” 及び ジョエル・ロブション サロン(3階個室)

メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/wp-robuchon/wp-content/uploads/2022/10/cc83554cb4b78142a760687e49a2a825-5.pdf>

価格: 2階メインダイニングでのご提供 70,000円(消費税込み・サービス料12%別)

3階個室でのご提供 67,000円(消費税込み・サービス料15%別) * 最大4名様まで

※個室では、ワゴンサービスのご用意はございませんので、予めご了承くださいませ。

※コース価格にお飲み物は含まれません。

※ワインのペアリング(別途料金)のご用意が可能です。ご希望の方は、お問合せ下さいませ。

時間: ランチ 11:30~12:30 最終来店時間 13:00(L.O.)15:00 close *ランチは土日祝のみの営業です

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。

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

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

<備考・注意事項>

・こちらのコースはご来店日3日前迄のご予約が必須となります。

・ご注文はテーブルの皆様と一緒にお願い致します。

・魚介類・甲殻類(海老・蟹)・キャビア・トリュフ・肉類のブイヨン/ゼラチン・小麦粉・卵・乳製品等がお召し上がり頂けない方はご遠慮頂けますようお願いいたします。

・仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

ジョエル・ロブション総料理長 関谷健一郎

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのシェフを務め、2020年よりジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフに就任。ラトリエ ドゥ 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年連続二つ星を獲得。2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

関谷 健一郎 Instagram アカウント: https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/



【店舗紹介】 ガストロミー “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。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>

ジョエル・ロブション サロンについて

シャトーレストランの最上階に位置する個室。0歳からのお子様もご利用いただけ、大切なお客様のおもてなしをはじめ、ご家族やご友人との記念日のお祝いなど、様々なシーンにご利用いただけます。また、小学生以下のお子様向けのメニューもご用意しております。

ガストロミー“ジョエル・ロブション”のお食事を落ち着いた空間でお楽しみください。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchonsalon>

