

2023年4月4日
株式会社フォーシーズ

【ジョエル・ロブションのイースター限定デザート】 「卵」「ウサギ」「ニワトリ」など、イースターの象徴をモチーフにした 期間限定の新作デザートを販売

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”」、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」、では、2023年4月1日(土)より、春の訪れを祝う「イースター」にちなんだ、期間限定デザートを提供いたします。※提供期間は店舗によって異なります。



ジョエル・ロブションでは、3つのレストランでそれぞれ異なるイースター限定デザートを毎年販売しております。今年も「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」の3店舗で、イースターの象徴である「卵」、「うさぎ」、「ニワトリ」などにちなんだ見た目も美しいデザートをご用意いたしました。是非、ジョエル・ロブションが贈るイースター限定デザートとともに、春のイースターをお楽しみください。

【イースター限定デザート 販売概要】

- ▶ ガストロノミー “ジョエル・ロブション”(恵比寿)
販売期間 : 2023年4月3日(月)～4月30日(日)
コース・料金 : デギュスタシオンコース 48,000円のデザートとしてご提供 ※価格は税込み、サービス料12%別
- ▶ ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿)
販売期間 : 2023年4月1日(土)～4月16日(日)
コース・料金 : ランチ、ディナーのプリフィックスコースに【+900円】でご提供 ※価格は税込み、サービス料10%別
- ▶ ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)
販売期間 : 2023年4月1日(土)～4月9日(日)
コース・料金 : ランチ、ディナーのプリフィックスコースに【+1,100円】でご提供 ※価格は税込み、サービス料10%別

URL: <https://www.robuchon.jp/topics/15330.html>

【イースターデザート メニュー詳細】

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”

メニュー名	春の柑橘とココナッツムースのイースターエッグ エキゾチックフルーツのソルベを添えて
商品詳細	ニワトリが巣で卵を産んだイメージで作ったデザート。チョコレートで出来たニワトリのクロッシュで卵を覆ったプレゼンテーションがユニークな一皿です。卵の中には、柑橘のマーマレードや白身に見立てたココナッツムースを閉じ込みました。白身の上には、黄身に見立てゼラチンの薄い膜で覆われたオレンジのソースを添え、食べたときに膜が破れて、まるで卵黄を食べたような溶るける食感をイメージしています。パチパチとした感覚が楽しいペタクリスピーとサクサクな食感のコーンフレークがアクセントになり、見た目だけでなく食感も楽しめます。エキゾチックフルーツのソルベ、カダイフでできたニワトリの巣と一緒にお召し上がりください。



ニワトリのクロッシュを開けると、中から卵型のイースターエッグが。見た目も可愛い、イースター気分を味わえるスイーツです。



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション

メニュー名	イースターラビットに見立てたフロマージュブランのムースに福岡県産あまおうとシトロネルのジュレを添えて
商品詳細	イースターの象徴である「ウサギ」に見立てたフロマージュブランのムースの中に、苺のソルベとコンポートを閉じ込みました。福岡県産あまおうをふんだんにあしらい、シトロネルのジュレを添え、春らしい爽やかな仕上がりになっています。イースターを彩る華やかで、可愛いデザートをぜひお楽しみ下さい。



ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

メニュー名	煌めく卵に軽やかなオレンジ香るエスプーマオパリスとアールグレイのグラスを閉じ込めて
商品詳細	シェフパティシエ佐藤の繊細な技が光る飴細工で仕上げたイースターエッグ。イースターの象徴である「生命の始まり」を感じる美しく輝く卵の中には、オレンジが華やかに香るホワイトチョコレートのエスプーマと、アールグレイのアイス、オレンジの果肉を閉じ込みました。飴細工の卵を割り崩して、卵に添えたオレンジのジュレと共に、サブレットンのサクサクとした食感を楽しめる逸品です。



【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、16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。

所在地：東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内 店舗URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>



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階のラ 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店内は上品で開放的な雰囲気になっています。

所在地：東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内 店舗URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>



ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

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。

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

