

# MAISON CACAO

2020年8月28日

メゾンカカオ株式会社

<1日1組限定でリスタート> "カカオ"が主役のフルコースレストラン「ROBB」

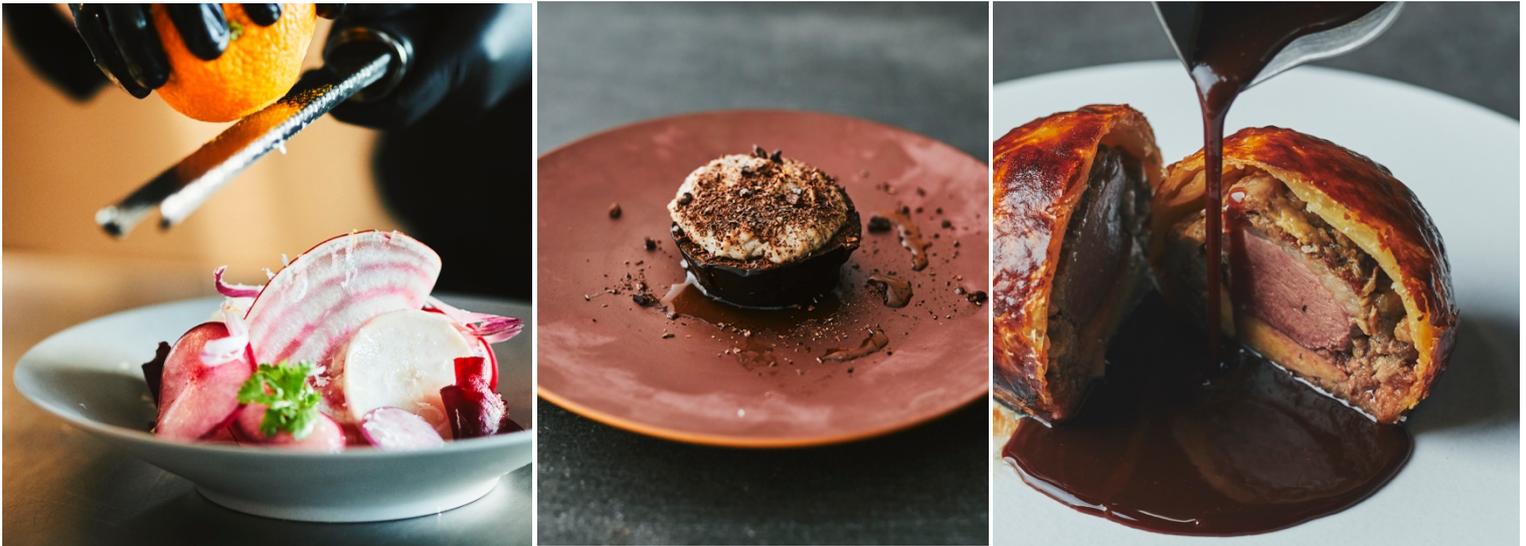
9月2日(水)より銀行跡地 金庫室内で提供する新コースがスタート

併せて自宅で楽しめるカカオづくしのホットドックセットを数量限定販売

メゾンカカオ株式会社(本社:神奈川県鎌倉市、代表取締役:石原紳伍)は、2020年9月2日(水)より、運営する鎌倉の完全予約制のガストロノミーレストラン「ROBB」を1日4組限定から「1日1組限定」に絞り、新メニューとともにリスタートいたします。リニューアルを記念して自宅でも手軽に楽しめる商品として、9月1日(火)よりカカオニブを主役にしたソーセージを使用した「ROBBホットドックセット」(税抜2700円)をオンラインで限定販売いたします。カカオを素材として捉え、フルコースを通してチョコレートだけではないカカオの新たな味わい方を提案する「ROBB」の真髄を詰め込んだ限定商品です。

2020年9月2日(水)より「ROBB」の新コースがスタート

【コース内容】



コース:全6品:5,000円(税抜)/ピティヴィエ含む全7品:7,000円(税抜)

※プラス1,500円(税抜)でハーフペアリング(2杯)、3,000円(税抜)でフルペアリング(5杯)を追加可能

## ■ピュアホワイトの冷製スープ カカオティのムース添え

北海道産のピュアホワイト(とうもろこし)をカカオバターとカカオビネガーで炒めて冷製スープに仕立てました。上にはカカオの殻部分であるカカオシェルから煮出したカカオティのムースを添えています。

## ■鎌倉野菜とカカオビネガーのサラダ (写真左)

6種の鎌倉野菜を、フルーティーなカカオビネガーと合わせました。カカオニブを散らしたチュイール(キャラメル)がアクセントになります。

### ■ナスのステーキ フムソース (写真中央)

カカオバターで焼いたナスに、フムス(ひよこ豆のペースト)とカカオニブを乗せた食べ応えのある一品。ソースにはカカオビネガーを使用しています。

### ■夏野菜とカカオビネガーのカペリーニ

鎌倉の夏野菜をカカオビネガーと昆布水の出汁で合わせました。徳島県産のコシの強い半田そうめんを使用。

### ■フォアグラと鴨のピティヴィエ チョコレートバルサミコソース (写真右)

厚くスライスしたフォアグラと鴨肉を豚と鶏肉のミンチで包み、パイ包みにして焼き上げました。自家製のチョコレートバルサミコソースとポートワインのソースを添えています。

### ■生チョコかき氷とタイムアイス

カカオマスで作ったチョコレートの氷を極薄に削り、広島の梶谷農園のタイムで作ったアイスと合わせました。

### ■日向夏ムースかフォンダンショコラ (どちらかお選び頂けます)

日向夏ムース：見た目は日向夏そのもの。中には日向夏をあますところなく使用したムースとジュレ、ホワイトチョコレートが入っています。

フォンダンショコラ：固まる限界ギリギリで焼き上げたとろりとろける温かいデザート。

### 【ROBB】(ロブ)

鎌倉の銀行をリノベーションしたカカオ専門店「CHOCOLATE BANK」内の金庫室が舞台のガストロノミーレストラン。重い扉の向こうにある、非日常的な体験を盗み帰って欲しい、という思いを込め、“強盗”(Robbery)から「ROBB」と名付けました。コースは完全予約制で1日1組限定となっております。

〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町 11-8 CHOCOLATE BANK 内

電話番号：0467-50-0192

営業時間：1日1組完全予約制(12:00スタート) 定休日：月曜・火曜

URL: <http://robb.jp/>

### 【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：[welcome@maisoncacao.co.jp](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP：<https://www.ca-ca-o.com>



写真はイメージです。

### 「ROBB ホットドックセット」 ( 税抜 2700 円 )

リスタートを記念し、手軽に自宅でもカカオ料理を楽しめる商品として、9月1日(火)より「ROBB ホットドックセット」をオンラインショップで数量限定販売いたします。チョコレートの原料であり、カカオの胚芽部分にあたるカカオニブ。香りが強く、食感も良いニブを主役にしたオリジナルソーセージをカンパーニュでサンドしたホットドックです。上にはビターチョコレートをベースにスパイスやナッツ、野菜を合わせた作ったモレソースをたっぷりかけて。肉汁滴るソーセージとニブの食感、カカオの風味が香るモレソースがまさにカカオづくしの一品です。

内容量：カンパーニュ3本、カカオニブソーセージ3本、モレソース(全て冷凍配送、箱入り)

販売店舗：MAISON CACAO オンラインショップ ( <https://shop.ca-ca-o.com/> )

### 【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 ( MAISON CACAO INC. )

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：[welcome@maisoncacao.co.jp](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP：<https://www.ca-ca-o.com>