

## Joël Robuchon restaurant

### ジョエル・ロブションのシェフ ミカエルが贈る ラグジュアリーなバレンタインを演出する期間限定のスペシャルなコース MENU DE LA SAINT-VALENTIN

～ 2018年2月10日(土)より ガストロノミー“ジョエル・ロブション”にて ～

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”(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)では、2018年2月10日(土)から2月14日(水)より期間限定で、バレンタインのひとつを演出する期間限定コースをご用意致します。

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ ミカエル・ミカエリディスが就任後、初めてお贈りするバレンタイン特別コース”MENU DE LA SAINT-VALENTIN”は、季節の食材をふんだんに使用した、色鮮やかなお料理でお二人のバレンタインを華やかに演出致します。



シュークル・クール とちおとめのソテー エピスを効かせたジュレと共に

#### MENU DE LA SAINT-VALENTIN 概要

日程: 2018年2月10日(土)～2018年2月14日(水)  
時間: Lunch 土・日・祝 12:00～14:00(L.O.)16:00 close  
Dinner 18:00～21:00(L.O.)24:00 close

場所: ガストロノミー“ジョエル・ロブション”  
料金: お一人様 35,000円  
予約: 要予約 ※お電話にて承ります。

※価格は全て税込、サービス料別となり、お飲み物は含まれません

※ご予約・お問い合わせ: 03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間 11:00～21:00)

※男性のお客様には、ジャケットの着用をお勧めしております。

※こちらのメニューのご注文は、テーブルの皆様と一緒にお願い致します。

# News Release

## お料理について

ジョエル・ロブションのスペシャルティ「北海道産雲丹 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム」を含む限定コース。お皿の淵を彩るドットとソースの色合いが象徴的な一皿、「北海道産ホタテ貝 ポアレにし、金柑のコンフィとクーリに乗せ ソローニュ産キャビア・アンペリアルを添えて」は金柑を使用した香りも味わいも爽やかなソースと絶妙なタイミングで火入れしたホタテ貝を合わせてお召し上がりください。メインの肉料理「牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし「ロッシーニ」風に仕上げ」はお二人の目の前でサービススタッフが肉を切り分けるパフォーマンスも見どころです。真っ赤なハートの飴細工が印象的なデザートは苺にアニスやカルダモンを合わせたスパイシーな味わいで刺激的な大人のバレンタインを演出します。



北海道産雲丹  
甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム



牛フィレ肉  
フォアグラと抱き合わせローストにし「ロッシーニ」風に仕上げ



北海道産ホタテ貝 ポアレにし、金柑のコンフィとクーリに乗せ  
ソローニュ産キャビア・アンペリアルを添えて

※画像はイメージです

# News Release

コースサンプル

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

*Imaginé par Joël Robuchon*

### Pour Commencer La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*  
ラングステイーヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

~\*\*\*~

### L'Oursin

*d'Hokkaido en gelée cardinalisé et crème de chou-fleur*  
北海道産雲丹 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム

~\*\*\*~

### La Saint-Jacques

*la noix poêlée et ravigoté d'un velouté de kumquat au caviar Impérial*  
北海道産ホタテ貝 ポアレにし、金柑のコンフィとクーリに乗せ  
ソーニュ産キャビア・アンペリアルを添えて

~\*\*\*~

### Le Homard Bleu

*rôti en cocôte, sauce coraline, châtaignes confites et truffe noire*  
オマールブルー ロティシ、シャトーシャロンの香るソースと  
黒トリュフ、フランス産栗のラグーと共に

~\*\*\*~

### Le Bœuf

*châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*

牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし“ロッシーニ”風に仕上げ

~\*\*\*~

### Le Cœur

*Soufflé à la fraise "Tochiotome", caramel d' épices et chantilly à la vanille*  
シュークル・クール とちおとめのソテー エピスを効かせたジュレと共に

~\*\*\*~

### Le Café

*escorté de mignardises*  
カフェとミニアルディーズ

※コースの内容は予告なく変更となることがございます。

## 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の2階に位置するガストロノミー”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、10年間連続で最高評価三つ星を獲得。