News Release



【二つ星シェフが贈るテイクアウトフレンチ】 STAY HOMEを美味しくお洒落に楽しむ!

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションより秋の新作テイクアウトメニューが販売開始 ~2021年9月1日(水)より、ロブションブランドの都内6店舗にて~

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:淺野幸子)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、2021年9月1日(水)よりステイホームを豊かにする、ジョエル・ロブションならではの独創的な秋のテイクアウトメニュー『ラ デギュスタシオン グルマン』の販売を開始いたします。



◆前菜からデザートまでを楽しめるテイクアウトメニュー『秋のラ デギュスタシオン グルマン』

『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レームで」を含む3種類の料理とデザート1種類が含まれています。付属のオリジナルのペーパーランチョンマットとスプーン、フォークで、どこでもお洒落に楽しい食事のひと時をお過ごしいただけます。

◆オンラインでの事前クレジット決済で、商品のお受取もスムーズに! 商品お渡し店舗は都内全6カ所(六本木・恵比寿・渋谷・新宿・丸の内・虎ノ門)

ご自宅やオフィス近くでご購入いただけるよう、六本木、恵比寿、渋谷、新宿、丸の内、虎ノ門にあるロブションブランドの6店舗でテイクアウトメニュー全商品をお渡しいたします。また、ご注文はオンラインでの事前予約とクレジット決済で店舗で商品のお受取もスムーズです。

◆期間限定でおひとつから配達も!

一部エリアに限り、おひとつのご注文から配達も承ります。ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのスタッフが大切にお届けいたしますので、贈り物やご自身へのご褒美にお気軽にいかがでしょうか。

その他にも、「フランス産鴨モモ肉のコンフィ茸のフリカッセと共に」や「キャビア」などのテイクアウトメニューをご用意しております。カジュアルに仕上げながら二つ星シェフのこだわりが詰まった同店ならではのテイクアウトメニューを是非ご堪能ください。

【ラ デギュスタシオン グルマン メニュー詳細】

価格:1名様用 4,200円(税込)

*オリジナルのペーパーランチョンマット、パン3種各1個(プティバゲット、パヴェ、エスカルゴ)付



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 クレームで	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ー皿。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。		
真鯛のコンフィ 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シトロネルソースを和えた真鯛には、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に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。		

【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

テイクアウトメニュー詳細はこちら https://www.robuchon.jp/topics/9451.html

- ・お受け取りの2日前までにご注文ください。
- ・期間限定にて一部エリアのみ、お一つから配達承ります。(お電話にてご相談ください)

商品名	価格 (税込)	商品 お渡し 期間	受注店舗	商品お渡し店舗・時間
ラ デギュスタシオン グルマン	4,200円	2021年 11月 30日迄	 公式オンライン予約 https://is.gd/b5sxUc 六本木での商品受取に限り、	
ラ デギュスタシオン グルマン〈キャビア〉	6,200円			ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブ ション
フランス産鴨モモ肉 のコンフィ茸のフリ カッセと共に	4,500円			・虎ノ門ビジネスタワー内 ・渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街内 ・丸の内ブリックスクエア内
フランス・ソローニュ 産キャビアを様々な コンディモンと共に	18,000円			
サラダパストラル	400円			

【テイクアウト メニュー詳細】



メニュー ラデギ

ラデギュスタシオン グルマン<キャビア>

価格(税込)

1名様用 6,200円

商品詳細

『ラ デギュスタシオン グルマン』にプラス2,000円で、レストランで提供しているものと同様にキャビアを使用した「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレームで」が入った、より本格的な味わいをお愉しみいただけるセットに変更できます。



メニュー

フランス産鴨モモ肉のコンフィ茸のフリカッセと共に (フォカッチャ、マスタード付)

価格(税込)

1名様用 4,500円

商品詳細

しっとり煮込んだ身と香ばしく焼き上げたカリカリの皮の2つの食感を味わうフランス産の鴨モモ肉のコンフィ。付け合わせに添えた茸のフリカッセや銀杏などの旬の野菜とご一緒にお楽しみください。付属のマスタードはお好みでご使用ください。



メニュー

フランス・ソローニュ産キャビアを様々なコンディモンと共に (3種のコンディモンとクラッカー付)

価格(税込)

18,000円

商品詳細

レストランでも提供しているジョエル・ロブションセレクションのソローニュ産キャビア。サワークリーム、ミモザ、オニオンの3種のコンディモンと共にご用意いたします。付属のペーパーランチョンマット、シェルスプーンと共に、至極の口福をご堪能ください。



メニュー

サラダパストラル(ドレッシング付)

価格(税込)

1名様用 400円

商品詳細

テイクアウトメニューの付け合わせに、ハーブが香るサラダパストラル と共にお楽しみください。

【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

