

＜クリスマスや年末年始にジョエル・ロブションの本格フレンチをご自宅で！＞ ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 冬のテイクアウトメニュー ～2022年12月1日(木)より、ロブションブランドの都内6店舗にて提供開始～

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「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、2022年12月1日(木)から2023年2月28日(火)までの期間限定で冬のテイクアウトメニューを提供いたします。



冬のラ デギュスタシオン グルマン



お召し上がりイメージ ※メニューは提供内容と一部異なります

◆ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションの味わいをご自宅で

「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では、ジョエル・ロブションの味をご自宅でも気軽に楽しんでいただきたいという思いから、テイクアウトメニューの販売を行っております。

12月より提供する冬のテイクアウトメニューは、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、季節の味わいを楽しめる3種類の料理とデザート1種類が入った「冬のラ デギュスタシオン グルマン」をはじめ、5種類のテイクアウトメニューをご用意しております。

おひとり様はもちろん、複数でのお集まりのシーンでものご用意も承っております。クリスマスや年末年始のパーティーに華を添えるメニューとしてもお召し上がりいただけます。いつもの手料理にロブションのテイクアウトメニューを添えて、豪華な食卓を手軽にお楽しみください。

・販売期間: 2022年12月1日(木)～2023年2月28日(火)

・予約・問い合わせ先:

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)

*2日前までにご注文ください *六本木店以外のお引き取りはWEBのみでご予約を承ります

*WEB予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve>

・お渡し店舗、お受け取り時間

年末年始は一部店舗は休業いたします(詳細はHPにてご確認をお願いいたします)

詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/14529.html>

・ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内): 11:30～21:00 ※12月21日(水)～25日(日)は11:30～17:00のみ

・その他以下店舗: 15:00～19:00 ※12月23日(金)～25日(日)は六本木店でのお渡しのみ

ーラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿ガーデンプレイス店/丸の内ブリックスクエア店)

ール パンドゥ ジョエル・ロブション(NEWoMan新宿店/渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店)

ールカフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店

「冬のラ デギュスタシオン グルマン」について

価格:1名様用 4,800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、胡桃のミルクパン)付



◆前菜からデザートまで、4つの小さなカップで「ジョエル・ロブション」の世界を堪能

『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種類が楽しめます。小さなカップの中でジョエル・ロブションの世界を堪能いただけるよう、味はもちろん、見た目にもこだわりを尽くしたメニューです。

料理に合わせてセレクトしたパンを、付属のオリジナルペーパーランチョンマットに並べて、ジョエル・ロブションの芸術をお楽しみください。

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一皿。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。
スモークサーモンにリンゴとジャガイモのサラダを合わせて	スモークサーモンのムースに、蜂蜜とレモンの甘酸っぱいソースを和えたりんごとじゃがいもを合わせた爽やかなサラダ。小さく角切りにしたサーモンと「ますこ」、サワークリームと共に食感や味わいをお楽しみください。
フォアグラのテリーヌ インゲン豆のミモザ風サラダと共に	濃厚なフォアグラのテリーヌにミモザ、インゲンのサラダを合わせた一品。しのばせたポルト酒のジュレはフォアグラの芳醇な味わいを引き立てます。
エスプレッソ香るジュレにジャンドゥージャのクレームショコラ	コーヒークリームとチョコレートクリーム、エスプレッソのジュレを組み合わせせたデザート。オレンジの香りをアクセントにした華やかな一品です。

<パン3種詳細>

- ・プティバゲット: ラトリエドゥ ジョエル・ロブション創業から味、形を変えず、継承している、レストランを代表するパン。
- ・パヴェ: フランス語で石畳という意味する「パヴェ」はしっとり柔らかな食感をお楽しみいただけます。
- ・胡桃のミルクパン: ローストした胡桃が香ばしいミルクパンは「フォアグラのテリーヌ インゲン豆のミモザ風サラダと共に」と一緒にお召し上がりください。

【他テイクアウトメニュー詳細】

メニュー	フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に
価格	1名様用 6,400円(税込)
商品詳細	ハーブと共に焼き上げたフランス産の若鶏のローストを、フランス産のセップ茸、トランペット茸、マッシュルームのフリカッセと共にお愉しください。こちらの若鶏のローストにはタイムやローズマリーのブーケを添えており、お食事前に電子レンジで温めることで、薫り高くお召し上がりいただけます。また、黒トリュフのスライスを別添えでお渡しいたします。お召し上がりいただく直前に乗せて頂くことで広がる華やかな香りをご堪能いただけます。



メニュー	ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア>
価格	1名様用 6,800円(税込)
商品詳細	ラ デギュスタシオン グルマンの前菜「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」は通常テイクアウトではカニのほぐし身を使用しておりますが、+2,000円でスペシャルティの<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リームで>にご変更を承ります。



メニュー	フランス・ソー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	25,000円(税込)
商品詳細	レストランでも提供しているしっかりとした味わいでバランスの取れたジョエル・ロブションセレクションのキャビア。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、クラッカーに添え、お好きな組み合わせでお召し上がりいただけます。付属のペーパーランチマット、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	400円(税込)
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。



【オプション】

メニュー	パン各種
商品詳細	ジョエル・ロブションのベーカリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げたパンを各種ご用意しております。 例)アップルパイクロワッサン、季節野菜のフォカッチャ、ラムレーズンミルクフランス等



【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

