

栃木県産の苺「スカイベリー」が覗くイースターエッグ
ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションのイースターデザート
【期間限定】 2025年4月12日(土)～4月20日(日)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO:浅野幸子)が運営する「ラ ターブル ドゥ 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)では、2025年4月12日(土)から4月20日(日)の期間限定で、春の訪れを祝う伝統的な祝祭「イースター」にちなんだデザートを提供いたします。

LA TABLE
de Joël Robuchon

栃木県産スカイベリーとクレームダンジュをイースターエッグに見立てて

期間限定でご用意するのはイースターの象徴である「卵」に見立てたデザートです。ホワイトチョコレートで作られたイースターエッグには、今にも零れ落ちそうな栃木産の苺「スカイベリー」が覗いています。バランスの良いまろやかな味わいの「スカイベリー」と軽やかなクレームダンジュ、苺のソルベを閉じ込めたイースターエッグは是非思い切り割って、鳥の巣をイメージしたサクサクとした食感のカダイフと共に召し上がってください。

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションの期間限定デザートをお楽しみください。

【展開概要】

提供店舗 : ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>
東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

メニュー名 : 栃木県産スカイベリーとクレームダンジュをイースターエッグに見立てて

価格(税込) : ランチ、ディナーのブリフィックスコースに+1,500円でご用意いたします

※ランチ・ディナーコース【8,000円/10,000円/13,800円】(消費税込み・サービス料10%別)
8,000円のコースはランチタイムのみのご提供です。

展開期間 : 2025年4月12日(土)～4月20日(日)

営業時間 : ランチ 12:00～13:30(L.O.) 15:00 close ディナー 17:30～20:00(L.O.) 22:00 close

ご予約・お問合せ : 03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 11:00～20:00)

オンライン予約URL : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latable/reserve>

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/21438.html>

