

蜂蜜と2種類の柑橘を使用した爽やかな味わいの新作イースターエッグ ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのイースターデザート

～2024年3月30日(土)から4月7日(日)の期間限定で販売～

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」(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)では、2024年3月30日(土)から4月7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。

L'ATELIER
de Joël Robuchon

ジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久が手掛ける、新作のイースターエッグに見立てたデザートです。チョコレートの中には、蜂蜜のムースと宮崎産の日向夏、愛媛県産の清美の2種類の柑橘を忍ばせ、爽やかな味わいを感じられるデザートに仕上げました。蜂蜜のアイスクリーム、レモンの香りと酸味が広がるクレームシトロンと共に楽しみください。

是非、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションの新作デザートで、春のイースターをお楽しみください。

【展開概要】

提供店舗 : ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>

東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

メニュー名 : イースターエッグ 旬の柑橘を忍ばせ 蜂蜜のグラスを添えて

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

※価格は税込み、サービス料10%別です

展開期間 : 2024年3月30日(土)～4月7日(日)

営業時間 : ランチ 12:00～14:30(L.O.) 16:00 close

ディナー 18:00～20:30(L.O.) 22:00 close

ご予約・お問い合わせ: 03-5772-7500(受付時間 11:00～21:00)

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

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/18380.html>

