

Joël Robuchon restaurant

ジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフ ミカエルが贈る 春の訪れを祝うコースメニュー

～ 2019年3月12日(火)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、2019年3月12日(火)より春の素材を使用したメニューをご用意致します。



※画像はイメージです

3月12日より始まる春のコースでは、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、春に旬をむかえる菜の花やハマグリなど厳選した季節の食材を使用した、春のひと時を華やかに演出する色鮮やかなお料理をお届けいたします。

また、コースの締めくくりには、「小菓子のワゴン」もお楽しみいただけます。こちらは一口サイズのマカロンやチョコレートなど20種類以上をお好きなだけお召し上がりいただけるガストロノミー“ジョエル・ロブション”ならではのサービスです。

是非この機会に、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”の季節のコースメニューで華やかな春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

【MENU 概要】

日程：2019年3月12日(火)より

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：プリフィックスメニュー(プラス料金あり)

ランチ ¥30,000 / ¥24,000 / ¥18,000

※価格は全て税込、サービス料別(12%)となり、お飲み物は含まれません

ディナー ¥30,000 / ¥24,000

※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)

※男性のお客様はジャケット 又は 襟付きシャツのご着用をお願いいたします。

※ランチの営業は土・日・祝のみとなります。

News Release

【お料理について】

ひときわ目を惹く一皿、「アーティチョーク フォアグラと共にミルフィーユ仕立てにしレモンの香る春野菜のグレックを添えて」は、アーティチョークとフォアグラのテリーヌをギリシャ風に仕上げた彩り鮮やかなカリフラワーや、ラディッシュ、ミニフヌイユのマリネ、春らしいみずみずしさ溢れるプティポワのソースと共に。

バジルが香る、菜の花が咲き誇る春らしいっぱいのスープは、白ワインで蒸したハマグリ、白インゲン、そらまめ、サトイモ、いんげんなどの野菜と合わせてお楽しみいただけます。

「フランス産仔牛 ココットでローストし旬野菜のマティニオンと白アスパラガスのグラティネをコンテの香りで」は子牛に十分に甘みがでるまで炒めた根セロリなどの根菜を合わせた一皿。コンテチーズをまとわせたホワイトアスパラガスと一緒に召し上がりがください。柔らかく肉汁溢れる鳥取県産黒毛和牛を使用した一皿もご用意。春を告げる野菜プティポワ・フランセーズを和牛と共に存分に堪能いただけます。



※画像はイメージです

【シェフ ミカエル・ミカエリディス コメント】

Le Printemps et les primeurs embellissent notre nouvelle carte au château restaurant Joël Robuchon..
春の始まりをつける食材が彩るお料理をご用意いたします。是非ともお楽しみください。

【シェフ ミカエル・ミカエリディス プロフィール】

- ・1982年 フランスのカンヌ生まれ。
- ・2012年 ジョエル・ロブション氏のチームに加わり、香港の「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任。
- ・2014年 シンガポールの「ジョエル・ロブション レストラン」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフに就任。
- ・2016年 シンガポール初となる、『ミシュランガイドシンガポール2016』にて、「ジョエル・ロブション レストラン」が三つ星、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」が二つ星を獲得。
- ・2017年 『ミシュランガイドシンガポール2017』でも継続してシンガポール唯一の三つ星の評価を得る 同年11月「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のディレクター・キュイジーヌ(総料理長)に就任。



News Release

【デザート・小菓子のワゴンについて】

花びらを一枚一枚絞り、バラに見立てたデザート「ローズに見立てたフランス産春の花々のハチミツのムースに、ゆうべにを忍ばせて」は苺に春の花々が香る蜂蜜を合わせたこの季節ならではの味わいをお愉しみいただけます。

コースを締めくくる小菓子のワゴンは、季節の小菓子をお好きなだけお楽しみいただける贅沢なワゴンです。季節ごとに華やかな飾りつけが施されたワゴンの上には、一口サイズの鮮やかなマカロンをはじめ、チョコレートやタルトなど20種類以上の小菓子が並びます。4月より、カラフルで楽しいイースターの装いを予定しております。心まで満たされるジョエル・ロブションのワゴンで、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。



※画像はイメージです

【シェフ パティシエ 緒方 洋子コメント】

バラのデザートは私自身が春の苺畑で見た情景を表現しました。苺の花が咲く頃、畑には沢山の蜜蜂が一生涯懸命働いて花の受粉を手伝っていた光景が印象的で、苺に春の花々が香る蜂蜜を合わせました。

小菓子のワゴンは4月の春の喜びをユーモアを以て表現してみました。是非、レストランで小菓子ひとつひとつを直接ご覧いただき、想いを込めて忍ばせた仕掛けや細工で少しでも楽しい気持ちになっていただければ、こんなにうれしいことはありません。

【シェフ パティシエ 緒方 洋子プロフィール】

レストラン、レストランデセールに魅せられ、シャトーレストラン ジョエル・ロブションのデセール部門のスーシェフを経て、渡米。帰国後、2017年よりラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフ パティシエを経て、2018年シャトーレストラン ジョエル・ロブションのシェフ パティシエに就任。

食材の味わいを尊重しながら遊び心溢れる感性で創り上げるデセールや小菓子のプレゼンテーションは芸術的な美しさ。



News Release

プリフィックスメニュー
24,000円の一例

～MENU～

imaginé par Joël Robuchon

MENU B ¥24,000

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

et le king crabbe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Mille-Feuille d'Artichaut

en duo de foie gras et légumes primeurs tiédi en aigrette

アーティチョーク フォアグラと共にミルフィーユ仕立てにし
レモンの香る春野菜のグレックを添えて

Le Minestrone

en délicat consommé claire, infusion au basilic et Hamaguri en marinière

ミネストローネ ハマグリのマリニエールを鮮やかな春野菜とバジルでエスコート

Le Veau de Lait

rôti en cocotte, mignonons de légumes et asperges blanches gratinées

フランス産仔牛 ココットでローストし
旬野菜のマティニオンと白アスパラガスのグラティネをコンテの香りで

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins

フランス産フロマージュ

La Rose

en délicate mousse au miel de Fleurs Printanières et son coulis à la fraise

ローズに見立てたフランス産春の花々のハチミツのムースに、ゆうべにを忍ばせて

Le Café ou le Thé

escortés de mignardises

カフェとミニアルディーズ

※コースの内容・期間・金額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、12年間連続で最高評価三つ星を獲得。

店舗URL<https://www.robuchon.jp/joelrobuchon>