



暑い夏にぴったりの期間限定メニュー ル カフェドゥ ジョエル・ロブションのひんやり冷たいトマトメニュー販売決定 ～ 2019年7月3日(水)より ル カフェドゥ 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)が運営するル カフェドゥ ジョエル・ロブション(所在地:東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、2019年7月3日(水)より、夏に食べたくなるトマトを使用した期間限定冷製メニュー2点の販売を開始いたします。



ル カフェドゥ ジョエル・ロブションでは、季節毎に限定商品を販売しております。7月3日からは、夏にぴったりのトマトをふんだんに使用した冷製メニュー2点の販売を開始いたします。

「冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて」は、スペインの伝統的な冷製スープを、ロブションのエスプリを加え仕上げた、この季節にしか味わえないロブションのスペシャリテです。真っ赤に熟れたトマトの爽やかな程よい酸味で食欲のない夏でもさっぱりお召し上がりいただけます。バジルの爽やかな香り、クルトンの食感と共にお楽しみください。

その他に、カップリーニを使用した冷製パスタ「トマトと夏野菜の冷製パスタ」もご用意。フルーツマトや夏野菜をふんだんに盛りつけた素材本来の味を楽しめるシンプルな一皿です。

是非、この機会にル カフェドゥ ジョエル・ロブションで、夏にぴったりの爽やかなトマトメニューをご賞味下さい。

【メニュー 概要】

メニュー:冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて 972円(税込)

トマトと夏野菜の冷製パスタ 1,944円(税込)

場所:ル カフェドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F

日程:2019年7月3日(水)～2019年8月31日(土)

時間:10:30～19:30(L.O.19:00)

※ご予約・お問い合わせ:03-5255-6933(受付時間 10:30～19:30)

News Release

【メニュー詳細】

商品名	冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて
価格(税抜)	972円(税込)
商品詳細	夏にしか味わえないロブションのスペシャルティ。真っ赤に熟れたトマトと野菜をプロヴァンス地方のオリーブオイルやシェリービネガーとともにジューサーにかけ滑らかなに仕上げたフレッシュな冷たいスープです。バジルの爽やかな香り、クルトンの食感と共にお楽しみください。

商品名	トマトと夏野菜の冷製パスタ
価格(税抜)	1,944円(税込)
商品詳細	フルーツトマトや夏野菜をふんだんに盛りつけた色鮮やかな冷製パスタです。ソースに使われている粒マスタードの食感も楽しむことができ、夏でもおいしく味わえる、素材本来の味を生かしたシンプルなお皿となっています。

※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます。

店舗紹介 ル カフェドウ ジョエル・ロブション

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの店内には11万個のスクロフスキーが輝いています。

電話番号：03-5255-6933

営業時間：10:30～19:30(L.O.19:00)

所在地：東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

URL：<https://www.robuchon.jp/lecafe>

