

2020年3月16日
株式会社フォーシーズ

テラス限定のペットメニューもご用意！ ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション テラス席が今年もオープン！！ 2020年4月25日(土)より

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営するシャトーレストラン ジョエル・ロブション内、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」では、今年も4月25日(土)より期間限定でテラス席をオープンいたします。さらに愛するペットとご一緒にお食事をお楽しみいただける「ペットメニュー」を今年もご用意いたします。



4月25日(土)よりオープンいたします。花と緑に囲まれたテラスでは、暖かな春の風と日差しを感じながら都会の喧騒をはなれ、特別なひと時を「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」のお料理と共に楽しみいただけます。

さらに昨年提供を行い、ご好評いただいた「ペットメニュー」を今年も展開いたします。ジョエル・ロブションの総料理長ミカエル・ミカエリディスが考案したペットメニューは、色彩豊かな見た目も美しい4つのお料理と、ケーキの全5種類。和牛フィレ肉を使用した「和牛フィレ肉をタルタル仕立てにしハーブとパン粉をまとわせて」やオーラキングサーモンを使用した一皿など、食材はもちろん見た目にもこだわったペットメニューとなっております。

今年は、緑と花に囲まれた「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」の解放的なテラス席で、家族の一員でもある大切なワンちゃんと優雅なひと時を過ごされてみてはいかがでしょうか。

【テラス 概要】

- 期間 : 4月25日(土)～
- 時間 : ランチ 12:00～14:00(L.O.)15:30 クローズ ※土・日・祝日のみ
ディナー 18:00～21:00(L.O.)23:30 クローズ ※水・土・日・祝日のみ
- 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
- 電話:03-5424-1338又は03-5424-1347(受付時間11:00～21:00)
- ご予約サイト: [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latable/reserve?menu_lists\[\]=5e5354b86e731d407f00aa1](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latable/reserve?menu_lists[]=5e5354b86e731d407f00aa1)

※悪天候の予報の場合、テラスは閉場となります

《テラスメニュー概要》

【ランチ・ディナー】

■時間 : ランチ 12:00~14:00(L.O.) 15:30 クローズ ※土・日・祝日のみ
ディナー 18:00~21:00(L.O.) 23:30 クローズ ※水・土・日・祝日のみ

■メニュー : テラス限定コース 8,500円

アミューズ ブーシュ / 前菜 / 魚料理 / 肉料理 / デザート / コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター

: テラス限定コース 6,000円

アミューズ ブーシュ / スープ / 魚料理 又は 肉料理 / デザート / コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター

* テラス限定コースはランチ、ディナー共通



■ラ ターブルドゥ 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1階に位置するラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は、上品で開放的な雰囲気になっています。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>



※画像の一部はイメージです。※価格はすべて税込・サービス料10%別です。
※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。

《ペットメニュー概要》

■提供時間 : ランチ 12:00~14:00(L.O.) 15:30 クローズ ※土・日・祝日のみ
ディナー 18:00~21:00(L.O.) 23:30 クローズ ※水・土・日・祝日のみ

■メニュー : オーラキングサーモンとブロッコリーヨーグルトをからめた
エポートル小麦と共に

■価格 : 1,800円

■使用食材 : スモークサーモン・ブロッコリー・ヨーグルト・スペルト小麦
イタリアンパセリ・金箔



■メニュー : 鶏胸肉をグリエにしトマトで煮込んだナスとズッキーニを添えて

■価格 : 1,800円

■使用食材 : 鳥取県産 大山どり・茄子・ズッキーニ黄・ズッキーニ緑
トマト・マイクロオゼイユ・小菊・金箔



■メニュー : コキエット(パスタ)とロースハム

パルメザン風味のベシャメルソース、トリュフアツシェをふりかけて

■価格 : 1,800円

■使用食材 : ショートパスタ・パルメザンチーズ・ハム・黒トリュフ
牛乳・バター・強力粉・金箔



■メニュー : 和牛フィレ肉をタルタル仕立てにしハーブとパン粉をまとわせて

■価格 : 2,800円

■使用食材 : 和牛フィレ肉・パン粉・パセリ・小菊・金箔



■メニュー : ケーキ

■価格 : 大 750円 小 500円

■使用食材 : 米粉・卵・バナナ・ベーキングパウダー・ヨーグルト
りんご(飾り)・さつまいも(飾り)

*ケーキは3日前までのご予約が必要となります *画像はケーキ(小)です



※価格はすべて税込・サービス料10%別です。 ※ペットメニューのお皿は専用の物を使用しております。

※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。