

2020年5月20日
株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションのテイクアウトでおうち時間を華やかに演出 特別限定販売『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』 ～2020年5月18日(月)より予約受付中～

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 ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、厳選したフランスと日本の旬の食材を使用し、食材の持ち味を引き出したロブションならではの料理をご自宅で堪能いただける『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』の予約販売を5月18日(月)より開始いたしました。



大変ご好評いただいた“ジョエル・ロブション ガストロミー グルメボックス”に続き、この度新たに『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』を5月18日より販売いたしました。『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』は、スペシャリテの「天使の海老のサラダ ポレロ仕立て」を含む前菜4種、肉料理「国産牛頬肉の赤ワイン煮 野菜のグラッセと共に」、タルトやフィナンシェなどの繊細で芸術的な小菓子3種、職人の手により丁寧に焼き上げるパンドカンパーニュが含まれており、他にもオプションとして、シャンパーニュやワイン、アニバーサリーケーキなどもご用意しております。

商品のお渡しについては店頭または東京23区内へのお届けも承っています。また、緊急事態宣言解除までのお申し込みで、配送代(通常5,000円)を無料サービスとさせていただきます。

ご自宅での特別なひと時を演出する『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』を是非ともご堪能ください。

【『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』概要】



■価格・内容

4名様用 28,000円(税込) 冷菜4種・肉料理・小菓子3種
*パンのみ別添えでのお渡しとなります

2段ボックス(外寸): 1段につき21cm×21cm×6.5cm

パン : 27cm×14cm

小菓子BOX(外寸): 18.5cm×13.5cm×4cm

■オプションメニュー

- ・シャンパーニュ・ワイン リスト(別頁記載)よりお選びください
- ・アニバーサリーガトー2種 各8,500円(税込)

～MENU～

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

La Crevette en salade façon Boléro

天使の海老のサラダ ボレロ仕立て

Le Poulpe mariné au caviar d'aubergine

真蛸のマリネをキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

Le Pressé de Volaille et Foie Gras accompagné d'une salade de lentilles vertes

鶏胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダを添えて

Le Saumon Fumé servi avec une crème légère aux fines herbes

スモークサーモンをハーブ風味のクリームチーズと共に

LA VIANDE

肉料理

La Joue de Bœuf confite au vin rouge, petit oignon grelot et mini carotte fane

国産牛頬肉の赤ワイン煮 野菜のグラッセと共に

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

【オプションメニュー：シャンパーニュ・ワイン】



ワインリスト(次頁掲載)より好みのシャンパーニュ、ワインをお選びいただけます。

また、お食事に合わせたペアリングワイン【シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン】の3本のセットもご用意しております。

【オプションメニュー：アニバーサリーケーキ】



アニバーサリーケーキ 2種 直径15cmサイズ 各8,500円(税込)
チョコレートプレートへメッセージと名前をお入れします

◇オレンジとアールグレイの香るチョコレートケーキ (画像:左)
アールグレイのクリーム、オレンジのジュレをフランス産ヴァローナのグアナラのショコラのムースで包んだ香り高いと味わいをご堪能いただけます。

◇カシスとシャンパーニュのムース (画像:右)
シャンパンジュレをカシスのムースで包んだ艶やかなガトー。軽やかな味わいにサクサクしたフィアンティーヌの食感もお楽しみいただけます。

【盛り付け例：ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス】



『ジョエル・ロブション ラ ターブル グルメボックス』と一緒に、盛り付け例の画像もお渡しいたします。届いたお料理をお皿に盛りつけ、華やかに演出するのもおすすめです。

画像:上段右「冷菜」、下段左「肉料理」、右「小菓子」

【オプションメニュー：シャンパーニュ・ワイン】

~ Les Dégustations de Vins ~

~***~

ペアリングワイン スタンダードプラン ¥27,000 750ml 1×3本

Le Champagne

SA TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Le Vin Blanc

2016 MEURSAULT CLOS DE MAZERAY DOMAINE J. PRIEUR

Le Vin Rouge

2016 NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE H. GOUGES

~***~

ペアリングワイン プレステージプラン ¥66,000 750ml 1×3本

Le Champagne

SA LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Le Vin Blanc

2016 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES DOMAINE P. CHAVY

Le Vin Rouge

2015 VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES CHAUMES DOMAINE MÉO-CAMUZET

~***~

ペアリングワイン ハーフサイズプラン ¥23,000 375ml 1×3本

Le Champagne

SA BARONS DE ROTHSCHILD <<375ml>>

Le Vin Blanc

2013 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU EN REMILLY MAISON L. LE MOINE <<375ml>>

Le Vin Rouge

2009 CHÂTEAU D'ARMAILHAC <<375ml>>

~ Les Champagnes 750ml~

~***~

SA	TAITTINGER BRUT RÉSERVE	¥8,000
SA	KRUG GRANDE CUVÉE 168ÈME ÉDITION	¥33,000
2003	DOM PÉRIGNON	¥24,000
2009	POL ROGER VINTAGE BLANC DE BLANCS	¥15,000
2009	LOUIS ROEDERER CRISTAL	¥38,000

~ Les Vins Blancs 750ml・375ml~

~***~

2011	CHÂTEAU D'YQUEM <<375ML>>	¥54,000
2013	COS D'ESTOURNEL BLANC	¥48,000
2013	MONTRACHET GRAND CRU MAISON L. LE MOINE	¥190,000
2014	PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX	¥38,000
2015	MONTRACHET GRAND CRU MARQUIS DE LAGUICHE MAISON J. DROUHIN	¥150,000
2016	MEURSAULT CLOS DE MAZERAY DOMAINE J. PRIEUR	¥11,000
2016	MEURSAULT 1ER CRU CLOS DES PERRIÈRES DOMAINE A. GRIVAULT	¥20,000
2016	PULIGNY-MONTRACHET DOMAINE LEFLAIVE	¥22,000
2016	CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES ÉMBRAZÉES MAISON L. LE MOINE	¥22,000

~ Les Vins Rouges 750ml~

~***~

2008	CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	¥32,000
2009	CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	¥57,000
2012	CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU DOMAINE COMTE G. DE VOGÜÉ	¥80,000
2014	VOLNAY 1ER CRU LES SANTENOTS-DU-MILIEU DOMAINE DES COMTES LAFON	¥23,000
2014	GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU COMBE AUX MOINES V.V DOMAINE J. M. FOURRIER	¥28,000
2014	CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE A. ROUSSEAU	¥150,000
2016	NUITS-SAINT-GEORGES DOMAINE H. GOUGES	¥11,000

~ Le Luxe Sans Alcool 750ml~

~***~

LE MANOIR DES SACRES " SO JENNIE " ¥4,000

ガメイ、ブルサル、シャルドネ、ミュスカなど5〜7品種を主にフランス産ブドウ果汁を使用し
シャンパーニュのような魅惑性のあるラグジュアリーなノン・アルコール・スパークリングロゼ

【ご注文方法】

ご注文方法 ご予約承り開始:5月18日(月)
商品お渡し開始:5月21日(木)

お電話とWEBにて、ご予約を承ります。
シャトーレストラン ジョエル・ロブション
03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 11:00~17:00)
オンライン予約 [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists\[\]=5ea254174b880cb966007782](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists[]=5ea254174b880cb966007782)
*お受け取りの3日前までにご注文ください

お受け取り場所 シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付(恵比寿ガーデンプレイス内)
若しくは ご自宅・ご指定の場所
配送代:5,000円(緊急事態宣言 解除までの期間のご注文分 無料サービス)
配送エリア:東京23区内
*エリア外への配送につきましてはご相談ください
*店頭お渡しの場合、特典でプレゼントをお渡します

お受け取り時間 ご予約時に以下よりご希望の時間をお伝えください
店頭でのお渡しの場合 16時~19時
ご指定の場所へのお届けの場合 16時~19時
*交通事情により指定時間より30分前後する可能性があります

お支払い 商品お渡し時:現金でのお支払い または店頭での各種カードでのお支払い
オンライン予約:事前クレジットカード決済

キャンセル
について 下記の通りキャンセル料を申し受けます
連絡なしのキャンセル:100% 商品お受け取りの当日:100%
商品お受け取りの前日:ご注文金額の50%

備考 *食材の入荷状況により、内容は変更となる場合がございます
*消費期限はお渡し当日となります *税込み価格を表示しています
*商品の内容、及び配送方法、期間、価格などは変更する場合があります
*アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください
*オプシオンメニューのみの販売は行っておりません

店舗紹介 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満ちています。

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

