

## お一人さまから愉める

## ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー

## 商品お渡し店舗 全6店(六本木・恵比寿・渋谷・新宿・丸の内・虎ノ門)へ拡大

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」(六本木ヒルズ内)では、12月1日より数量限定で、素材が持つクオリティを最大限に引き出したロブションならではの独創的なテイクアウトメニューのご予約を承ります。より多くのお客様にお召し上がりいただけるよう六本木、恵比寿、渋谷、新宿、丸の内、虎ノ門にあるロブションブランドの6店舗で全商品をお渡しいたします。



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでは、前菜からデザートまでの4点を楽しめるテイクアウトメニュー「ラ デギュスタシオン グルマン」を販売。ご夕食としても、お一人さまからでも、ご友人へのプレゼントとしてもお楽しみいただける逸品として好評いただいております。

今回商品のお渡し場所を6カ所へ増やし、ご自宅やオフィス近くの店舗でよりスムーズに商品を受け取ることができるようになりました。

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションならではのテイクアウトメニューを是非ご堪能ください。

「ラ デギュスタシオン グルマン」は、ジョエル・ロブションのスペシャリテである「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」を含んだバージョンもお選びいただけます。また、レストランで提供している逸品「フランス・ソローニ ユ産キャビア」も特別にご用意いたしました。

## 【テイクアウトメニュー 概要】

## ■メニュー:

- ①ラ デギュスタシオン グルマン 1名様用 3,900円(税抜)
- ②ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア> 1名様用 5,900円(税別) \* 1名様用
- ③フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に 2名様用 パン付き 9,800円(税抜)
- ④フランス・ソローニユ産キャビアを様々なコンディモンと共に(50g 3種のコンディモンとクラッカー付) 18,000円(税抜)

■販売期限:現状の内容は2月28日迄。3/1以降は内容を変えて、同価格での販売となります。

■販売店舗:ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

■ご注文方法:WEBにて、ご予約を承ります。公式オンライン予約 URL: [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu\\_lists\[\]=5e4095675f6d4c48700862d](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists[]=5e4095675f6d4c48700862d)

\*ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでの商品お受け取りに限り、店頭とお電話でもご予約を承ります

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間 11:00~19:30)

\*お受け取りの2日前までにご注文ください \*10個以上のご注文の場合、配送を承ります。

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木)03-5772-7500までご相談ください。

■商品お受け取り時間: 15:00~19:30 ※ラトリエドゥジョエル・ロブションのみ 11:30~21:00

■商品お渡し場所:ラトリエドゥジョエル・ロブション(六本木) / ラプティックドゥジョエル・ロブション(恵比寿)

ルパンドゥジョエル・ロブションNEWoMan新宿店 / ルカフェ ラプティックドゥジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店

ルパンドゥジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 / ラプティックドゥジョエル・ロブション丸の内ブリックスクエア店

\*店舗により商品お渡し時間がことなります

■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%

\*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 \*アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください

\*商品の持ち歩き時間の目安は、保冷剤をお付けし1時間程度となります

\*消費期限はお渡し当日となります \*商品の内容、期間、価格などは変更する場合があります

# News Release

## 【テイクアウトメニュー ラインナップ】

メニュー① ラ デギュスタシオン グルマン

価格(税抜) 1名様用 3,900円(税抜)

オリジナルのペーパーランチマットに、お料理やデザートと並べれば、どこでもお洒落に楽しいお食事のひとつをお過ごしいただけます。また、ユニークな手土産としてもおすすめです。

### オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで

緑色のドットでソースの淵を彩ったジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品。オマール海老のジュレ、蟹のほぐし身、カリフラワーのクリームが一体となった芸術的な一品。

### スモークサーモンとキヌアのサラダ

スモークサーモン、にオリーブオイルと爽やかなライム果汁でマリネしたキヌアを合わせました。「ますこ」や中央のサワークリームと共に香り、味わい、異なる食感をお楽しみください。

### フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に

洗練された味わいと深紅の花束を彷彿させる優美さを合わせ持つ逸品。濃厚なフォアグラのテリーヌにビーツを合わせ、しのばせたバルサミコのソースはフォアグラの芳醇な味わいを引き立てます。“胡桃のミルクパン”とご一緒にお召し上がりいただくことで、更に味わいが深まります。

### 軽やかな苺のムースに シシリー産ピスタチオのクリームを合わせて

苺のムースにと深い味わいのシシリー産のピスタチオのクリームを合わせました。サクサクとしたフィアンティーヌ、小さく角切りにしいたピスタチオなど食感も楽しく、テーブルを華やかに演出するデザート。

### パン 3種

◇ブチバケット：ラトリエドゥ ジョエル・ロブション創業から味、形を変えず、継承している、レストランを代表するパン。

◇パヴェ：フランス語で石畳という意味する「パヴェ」はしっとり柔らかな食感をお楽しみいただけます。

◇胡桃のミルクパン： ローストした胡桃が香ばしいミルクパンは「フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に」と一緒にお召し上がりください。

商品詳細

メニュー② ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア>

価格(税抜) 1名様用 5,900円(税抜)

「ラ デギュスタシオン グルマン 1名様用 3,900円(税抜)」にプラス2,000円で、レストランで提供しているものと同様にキャビアを使用したスペシャルティ『キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで』が入った、より本格的な味わいをお愉しみいただけるセットに変更できます。

<セット内容>

「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」「スモークサーモンとキヌアのサラダ」「フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に」「軽やかな苺のムースに シシリー産ピスタチオのクリームを合わせて」「パン 3種」

商品詳細



### 《ジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品

キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで》

素材を生かした味わいと芸術的な装いが両立するジョエル・ロブションを象徴する一皿。

カリフラワーの柔らかなクリームとオマール海老のジュレの、キャビアの溶け合うハーモニーをご堪能ください。

# News Release

**メニュー③** フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に (パン付き)  
**価格(税抜)** 2名様用 9,800円(税抜)

**商品詳細**

ハーブと共に焼き上げたフランス産の若鶏のローストを、フランス産のセップ茸、トランペット茸、マッシュルームのフリカッセと共にお愉しみください。こちらの若鶏のローストにはタイムやローズマリーのブーケを添えており、お食事前に電子レンジで温めることで、薫り高くお召し上がりいただけます。また、黒トリュフのスライスを別添えでお渡しいたします。お召し上がりいただく直前におのせ頂くことで、広がる芳醇な香りをご堪能いただけます。



**メニュー④** フランス・ソーヌ産キャビアを様々なコンディモンと共に (3種のコンディモンとクラッカー付)

**価格(税抜)** 2名様用 18,000円(税抜)

**商品詳細**

レストランでも提供しているしっかりとした味わいでバランスの取れたジョエル・ロブションセレクションのソーヌ産キャビア。サワークリーム、ミモザ、オニオンの3種のコンディモンと共に、お好きな組み合わせでお召し上がりいただけます。付属のペーパーランチンマット、シェルスプーンと共に、至極の口福をご堪能ください。



## 【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

	商品名	価格 (税抜)	予約 期間	受注店舗	商品お渡し店舗
①	ラ デギュスタシオン グルマン	3,900円	2021/2/28	WEBにて、ご予約を承ります	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内) ラプティック ドゥ ジョエル・ロブション 恵比寿ガーデンプレイス店 ラプティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内ブリックスクエア店 ルバンドゥ ジョエル・ロブション NEWoMan新宿店 ルバンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 ルカフェラプティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店
②	ラ デギュスタシオン グルマン <キャビア>	5,900円		公式オンライン予約 URL: <a href="https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists[]=5ed095675f6ddfc48700862d">https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists[]=5ed095675f6ddfc48700862d</a>	
③	フランス産若鶏のロースト と茸のフリカッセを香り高 い黒トリュフと共に (パン付き)	9,800円		*ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション での商品お受け取りに限り、店頭 とお電話でもご予約を承ります ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500 (受付時間 11:00~19:30) (六本木ヒルズ内)	
④	フランス・ソーヌ産キャ ビアを様々なコンディモン と共に (3種のコンディモンとクラッ カー付)	18,000円			

## 【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

2003年に「ラトリエドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。

URL : <https://www.robuchon.jp/latelier>

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



## 【ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

### エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎】

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

