

新生活のお祝いに、ちょっと贅沢な大人のフレンチを。
二つ星フレンチ ラトリエドゥ ジョエル・ロブションから
旬の食材を使用した春らしい華やかなテイクアウトメニューを販売
～2021年3月1日(月)より、ロブションブランドの都内6店舗にて～

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「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、3月1日より数量限定で、旬の食材を使用した春らしい華やかな彩りが特徴の、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。

今回販売するテイクアウトメニューは、前菜からデザートまでの4つの味わい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」をはじめとした4種類です。

春仕様の新作「ラ デギュスタシオン グルマン」はジョエル・ロブションの代表的な料理のひとつである「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」に加え、春らしい軽やかなフレッシュな味わいを楽しめる魚料理「真鯛とズッキーニのプロヴァンサル 爽やかなハーブをアクセントに」や、春らしさ溢れるミモザを使用した「国産牛のタルタル ミモザ仕立て」、さらには春が旬のデコポンを使用したデザート「デコポンに軽やかなオパリスのムースを合わせて」と、見た目も鮮やかな季節感溢れるメニューです。他にも「仔牛のブランケット」や「キャビア」もご用意。

新生活を迎える方へのお祝いや、新たな一歩を踏み出す自分自身へのご褒美に、是非ラトリエドゥ 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ご堪能ください。

【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 4,200円(税込)
- ②ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア>1名様用 6,200円(税込)
- ③フランス産仔牛のブランケット 季節の野菜と共に 1名様用 4,500円(税込)
- ④フランス・ソーレ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(税込)

*オプションメニューとしてパン各種もご用意

■販売期限:現状の内容は5月31日迄。6/1以降は内容を変えて、販売いたします。

■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 <https://is.gd/P93e7S>

*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) / ラブティックドゥ 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 ラブティックドゥ 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 / ラブティックドゥ 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異なります

■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、内容に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(税込) 1名様用 4,200円(税込)

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。

真鯛とズッキーニのプロヴァンサル 爽やかなハーブをアクセントに

緑、黄色のズッキーニにトマトソースを纏わせた真鯛、トマト、オリーブ、バジル。鮮やかな色合いと南仏を思わせるフレッシュで軽やかな味わいをご堪能いただけます。

国産牛のタルタル ミモザ仕立て

春らしさ溢れるミモザにブロッコリー、国産牛のタルタルを合わせた食べ応えのあるこの逸品は今回新たに加わったパン「ポテトシュープリーズ」とのマリーアージュがお勧めです。是非一緒にお召し上がりください。

デコボンに軽やかなオパリスのムースを合わせて

フレッシュのデコボンにホワイトチョコレートのムース、デコボンのジュを合わせたオレンジコンフィ、爽やかな柑橘系の様々な味わいと瑞々しさを感じて頂けるデザートです。

パン 3種

◇プチバケット：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。

◇ポテトシュープリーズ：じゃがいもを練りこんだ生地に、香ばしく焼いたじゃがいもとニンニクがアクセント。「国産牛のタルタル ミモザ仕立て」に合わせ創り上げたパン。

商品詳細

★ご家族やご友人へのお祝いにオススメ！

レストランの味がご自宅で味わえるキャビアが入った贅沢な逸品！

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 6,200円(税込)

「ラ デギュスタシオン グルマン 1名様用 4,200円(税込)」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楽しみいただけるセットに変更できます。

商品詳細

<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」「真鯛とズッキーニのプロヴァンサル 華やかなハーブをアクセントに」「国産牛のタルタル ミモザ仕立て」「デコボンに軽やかなオパリスのムースを合わせて」「パン3種」



◀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

★ワインを傾け、仔牛のブランケットを堪能する贅沢な休日は自分へのご褒美にぴったり！

メニュー③	フランス産仔牛のブランケット 季節の野菜と共に (サラダパストラル・フォカッチャ付き)
価格(税込)	1名様用 4,500円(税込)
商品詳細	フランス・ブルターニュ産の仔牛を3時間以上かけ柔らかく煮込み、ブランケットという、クリーム仕立てでご用意しました。タケノコやグリーンピースなど春の訪れを感じる鮮やかな野菜の味わい、食感と共にご堪能いただけます。また、フレッシュなトマトが目を引き、ハーブが香る「サラダパストラル」、パン職人が焼き上げたローズマリー香るフォカッチャと共にお愉しみください。



メニュー④	フランス・ソローニュ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(税込)	18,000円(税込)
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ローニュ産キャビア。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。



オプションメニュー	パン各種
商品詳細	ジョエル・ロブションのベーカリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げたパンを各種ご用意しております。 商品例：パンドミ / クロワッサン 2個セット / 苺のプレッサヌ



【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

	商品名	価格(税込)	商品お渡し期間	受注店舗	商品お渡し店舗
①	ラデギスタシオン グルマン	4,200円	2021年 5月31日迄	WEBにて、ご予約を承ります 公式オンライン予約 https://is.gd/P93e7S *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)	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内) 商品お渡し時間 11時30分~21時
②	ラデギスタシオン グルマン<キャビア>	6,200円			
③	フランス産仔牛のブラン ケット 季節の野菜と共に	4,500円			
④	フランス・ソローニュ産キャ 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			
オプションメニュー パン各種					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 商品お渡し時間 15時~19時30分

【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/shop-list/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。

