

2021年6月11日
株式会社フォーシーズ

父の日に感謝のメッセージとこだわりのフレンチを。

ジョエル・ロブション テイクアウトメニュー 父の日期間 限定特典

～特別な日にロブションのテイクアウトで食卓を華やかに～

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「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」(恵比寿ガーデンプレイス内)、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、2021年6月20日(日)の父の日までの期間限定で、テイクアウトメニューをご注文いただいた方への特典をご用意いたします。



◇父の日までの期間限定！テイクアウトメニューをさらに豪華にするオプションメニューを販売！

「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」では厳選した食材を使用し、食材の持ち味を引き出したジョエル・ロブションならではの料理をご自宅で堪能いただける『夏のガストロノミー グルメボックス』を、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では彩り豊かなジョエル・ロブションならではの独創的なテイクアウトメニュー『ラ デギュスタシオン グルマン』をご用意しております。今回、父の日特典として、6月20日(日)までに上記のテイクアウトメニューをお受け取りのお客様に、期間限定のオプションメニューを販売いたします。テイクアウトメニューのペアリングにもぴったりな、「カシューナッツ&ロブションセレクション白ワインセット」、「ジョエル・ロブション ドリップコーヒー」に加え、各店舗限定のアニバーサリーケーキもご用意いたしました。是非、今年の父の日は、ご自宅でジョエル・ロブションのフレンチとともに、ご家族で優雅な時間をお楽しみください。

【父の日特典 概要】

<対象商品>

■ガストロノミー”ジョエル・ロブション” 『夏のガストロノミー グルメボックス』

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/8392.html>)

<オプションメニュー>

- ・カシューナッツ&ロブションセレクション白ワインセット 3,490円(税込)
- ・ジョエル・ロブション ドリップコーヒー 900円(税込)

■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション 『ラ デギュスタシオン グルマン』

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/8498.html>)

<オプションメニュー>

- ・カシューナッツ&ロブションセレクション白ワインセット 3,490円(税込)
- ・ジョエル・ロブション ドリップコーヒー 900円(税込)
- ・モワルーショコラアメール 3,200円(税込)

対象期間: 2021年6月20日(日)までの商品お渡し分

- * 全ての商品にオリジナルメッセージカードをお付けします。
- * ご指定の場所への配送に関して、緊急事態宣言発令中、ガストロノミー”ジョエル・ロブション”では無料で、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションでは、一品から¥800にて承ります。(一部エリア限定)



◇父の日特典 商品詳細

<ガストロノミー“ジョエル・ロブション” / ラトリエドゥ ジョエル・ロブション共通>

商品名	カシューナッツ&ロブションセレクション白ワインセット
価格(税込)	3,940円
商品詳細	<p><ガラムマサラとカレーのカシューナッツ> オリジナルブレンドしたカレースパイスをからめたジョエル・ロブション特製のローストカシューナッツです。</p> <p><カイエンヌペッパーのカシューナッツ> ローストしたカシューナッツにほんのりと辛味のあるミックススパイスと塩で味付けしています。</p> <p><ジョエル・ロブション セレクションワイン> ・白ワイン750ml「ヴィオニエ」 梨や桃、白い花、柑橘果実のフレッシュかつエレガントな香りが特徴です。まろやかな果実味を心地よいミネラル感と綺麗な酸が引き締めています。</p>



商品名	ジョエル・ロブション ドリップコーヒー
価格(税込)	900円
商品詳細	<p>厳選したブラジル・モンテカルメロ地区産コーヒー豆を100%使用しました。香ばしく優れたコクと苦味、柔らかな口当たりが特徴です。</p>



<ラトリエドゥ ジョエル・ロブション限定>

商品名	モワルーショコラアメール
価格(税込)	3,200円
商品詳細	<p>濃厚なショコラを滑らかなクリームに仕立てたチョコレートケーキです。</p>



~その他のオプションメニューも販売中~

商品名	アニバーサリーガトー 2種 (直径14cm 高さ6cm)
価格(税込)	8,500円
販売店舗	ガストロノミー“ジョエル・ロブション”
商品詳細	<p>◆オレンジとアールグレイのかおるチョコレートケーキ ◆苺のムースライムの香るチーズケーキを併せて</p>



商品名	パン各種
商品詳細	<p>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 / 甘夏ミルクフランス / クロワッサン ◇ガストロノミー“ジョエル・ロブション” パン・各種販売商品はこちら https://is.gd/1k38NZ ◇ラトリエドゥ ジョエル・ロブション パン・各種販売商品はこちら https://is.gd/g4Cnko</p>



■ガストロノミー”ジョエル・ロブション”

【夏のガストロノミー グルメボックス】

『夏のガストロノミー グルメボックス』は前菜にジョエル・ロブションのスペシャリテを含む8種の盛り合わせ、サラダにはオマール海老にフレッシュのマンゴーを合わせた「オマールブルー アボカドとマンゴーと共にバジルの香りで」、メイン料理は魚料理と肉料理からお好きなものを選び、「新鮮な海の幸の現代的ピヤベース」と「仔牛のミジョテ ルシアン ヴェニエ風」をご用意いたしました。

*詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/8392.html>

*オンライン予約はこちら: <https://is.gd/1k38NZ>



■ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

【ラ デギュスタシオン グルマン】

『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、ピンナガマグロと夏野菜をレモンで味付けした爽やかなニース風のサラダや、赤と黄色のパプリカが目目を惹く鮮やかな色合いの「大山鶏のバスク風」、さらにはパイナップルやココナッツといった夏らしいフルーツを使用したデザートまでが含まれています。

他にも「フランスロゼール産の仔羊のナヴァラン」や「キャビア」などのテイクアウトメニューをご用意しております。

*詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/8498.html>

*オンライン予約はこちら: <https://is.gd/g4Cnko>



【店舗紹介】



ガストロノミー “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2階のガストロノミー”ジョエル・ロブションは「ミシュランガイド東京2008」創刊より、14年間連続で料理、快適度双方で最高評価を保持する唯一のレストラン。

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

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

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

