

## 二つ星フレンチをカウンタースタイルで楽しむ ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 夏の食材をふんだんに使った期間限定コース ～ 2021年8月31日迄 ランチ・ディナーでの期間限定提供～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 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)は、2021年8月31日迄の期間限定で旬のトマトや宮崎県産マンゴーなどの夏の食材をふんだんに使った『夏のデギュスタシオンコース』の提供を開始しております。



手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリで



帆立貝とウニのミ・キュイ 海藻バターと共に



ハタのムニエルにジロール茸のフリカッセを添えて



ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥ポテトピュレと共に



宮崎県産マンゴーとフロマージュブランのムース エキゾチックフルーツのソルベを添えて

### “食材本来の味を活かす”ことにこだわり抜いた、夏の旬の味を楽しめるデギュスタシオンコース

デギュスタシオンコースとは、季節の食材を使用し、食材の魅力を最大限に生かした特別コースです。

2019年からシェフに就任した志田竜児とラトリエチームがお届けするデギュスタシオンコースは毎回テーマを設けております。今回は『食材本来の味を活かす』ことをテーマに、シンプルですが洗練された日本のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでしか味わえないコースです。

### “ジョエル・ロブションの夏のスペシャリテをラトリエスタイルで”

ロブション氏が1981年に開業したレストラン「ジャマン」の時代から受け継がれている夏のスペシャリテの前菜「毛ガニ トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで」を同店ならではのスタイルに再現した「手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリで」から始まります。トマト、手長海老、アボカドが織り成す芸術的な一皿から、宮崎県産マンゴーを使用した爽やかな味わいのデザートまで全7皿の構成となっております。

今年の夏はラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションの『夏のデギュスタシオンコース』で、旬の味わいを是非ご堪能ください。

## 【夏のデギュスタシオンコース 概要】

詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/8713.html>

【提供期間】 現在提供中～2021年8月31日(火)

【営業時間】 ランチ 12:00～14:00 最終入店時間 14:30(L.O.)16:00 close  
ディナー17:30～19:00 最終入店時間 19:00(L.O.)20:00 close

【内容】①夏のデギュスタシオンコース 14,800円(税込・サービス料10%別)  
②夏のデギュスタシオンコース ノンアルコールドリンク3種付 17,800円(税込・サービス料10%別)

【オンライン予約】 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve>

### コース内容

#### 【夏のデギュスタシオンコース】

- ・36カ月熟成 イベリコ生ハム
- ・手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリで
- ・帆立貝とウニのミ・キュイ 海藻バターと共に
- ・ハタのムニエルにジロール茸のフリカッセを添えて
- ・ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトピュレと共に
- ・愛媛県産 美生柑 グレープフルーツのソルベと生姜の香るジュレと共に
- ・宮崎県産マンゴーとフロマージュブランのムース エキゾチックフルーツのソルベを添えて
- ・コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ ミニアルティーズと共に

\*メニュー内容や価格、展開期間は予告なく変更となる場合がございます

## 【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ 志田竜児】

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのコンセプトである「コンビビアリテ(懇親性)」を体現する料理人。お客様にくつろいだ、ひと時を提供できるよう、今日もロングカウンターでお客様をお待ちしています。

- ・2010年 ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション勤務
- ・2013年 同店 スーシェフ就任
- ・2019年 同店 シェフ就任
- ・現在に至る

## 【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。「ミシュランガイド東京2021」では2つ星を獲得。

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



### ～新型コロナウイルス感染防止対策について～

- ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでは、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。
- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づいた、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒の徹底
  - ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止
  - ・お客様用手指消毒液の設置
  - ・従業員の咳エチケットの徹底とマスク着用の徹底
  - ・定期的な喚起の実施