

～鮮やかなローズやミモザが春をお届け～
おひとり様フレンチでプチ贅沢なおうち花見を
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 春のテイクアウトメニュー
2022年3月1日(火)より予約受付開始 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、2022年3月1日(火)より春が旬の食材を使用した、ジョエル・ロブションならではの『ラ デギュスタシオン グルマン』など、春のテイクアウトメニューの販売を開始いたします。



◆前菜からデザートまで、4種類の彩り鮮やかなミニカップで楽しむテイクアウトメニュー
『ラ デギュスタシオン グルマン』

ジョエル・ロブションの代表的な料理のひとつ「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」を含む3種類の料理とデザート1種類をご用意しました。春らしい華やかで鮮やかな色合いの料理は、味覚はもちろん目でも楽しんでいただけます。付属のオリジナルのペーパーランチョンマットとスプーン、フォークでどこでもお洒落に楽しい食事のひと時をお過ごしいただけます。

◆ロブションの世界観を詰め込んだオリジナルメニューを気軽にご自宅で愉しめる

赤鶏さつまを一匹丸ごと使い、フォアグラやフランス料理の伝統的な鶏のブイヨンを使った濃厚なクリームソースとともに季節野菜を堪能できる「赤鶏さつまとフォアグラのパロティーヌ ソースシュプレームで」や、レストランで提供している「フランス・ソローニュ産キャビア」など、レストランの味わいをそのままご自宅で味わっていただけます。

◆一名様分からご用意いたします。オンラインでの事前クレジット決済で商品のお受取もスムーズに！
商品お渡し店舗は都内全6カ所(六本木・恵比寿・渋谷・新宿・丸の内・虎ノ門)

ご自宅やオフィス近くでご購入いただけるよう、ロブションブランドの6店舗でテイクアウトメニュー全商品をお渡しいたします。また、ご注文はオンラインでの事前予約とクレジット決済で店舗で商品のお受取もスムーズです。

【ラ デギュスタシオン グルマン詳細】

価格:1名様用 4,500円(税込)

*オリジナルのペーパーランチオンマット、パン3種各1個 (プティバゲット、パヴェ、ポテトシュープリーズ)付



メニュー名(左から)	詳細
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代表的な一皿。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溶け合うハーモニーをご堪能ください。
タラとジャガイモのサラダ アンチョビのソースで	しっとりとした火を入れたタラとジャガイモに合わせバーニャカウダソースを合わせたサラダ。ミニアスパラガスやオリーブ等のたっぷりの野菜とソースをからめてお召し上がりください。
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「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。
ローズ香るクリーム 苺とフランボワーズのジュレと共に	ローズに見立てた華やかな苺のムースにマスカルポーネを合わせた軽やかなデザート。ホワイトチョコレート、フランボワーズのジュレにローズの香りと旬の苺の果肉を合わせた甘酸っぱい味わいです。

【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

詳細はこちら: <https://www.robuchon.jp/topics/11795.html>

■メニュー/価格 *すべて税込

- ・ラ デギュスタシオン グルマン (¥4,500)
- ・ラ デギュスタシオン グルマン キャビア (¥6,500)
- ・赤鶏さつまとフォアグラのバロティーヌ ソースシュブレームで (¥4,800)
- ・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 (¥18,000)
- ・サラダパストラル (¥400)

■販売期間

2022年3月1日～5月31日

■予約・問い合わせ先

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)

*六本木店以外のお引き取りはWEBのみでご予約を承ります *2日前までにご注文ください

*WEB予約URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve>

*一部エリアに限り、10個以上のご注文で配達も承ります(ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションへ電話でご相談ください)

■販売店舗

- ・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/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/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

■販売時間

・ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内): 11:30～21:00

・その他店舗: 15:00～19:00



【他テイクアウトメニュー詳細】

メニュー	赤鶏さつまとフォアグラのバロティーヌ ソースシュプレームで (フォカッチャ付)
価格	1名様用 4,800円(税込)
商品 詳細	赤鶏さつまを一匹丸ごと使い、鶏のムース、フォアグラに優しく火を入れました。フランス料理の伝統的な鶏のブイヨンを使った濃厚なクリームソース「ソースシュプレーム」を季節野菜と共にご堪能ください。また、新じゃがいもを使ったハーブが香る「サラダパストラル」、「フォカッチャ」と合わせてお楽しみください。



メニュー	ラ デギュスタシオン グルマン<キャビア>
価格	1名様用 6,500円(税込)
商品 詳細	ラ デギュスタシオン グルマンの前菜「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」は通常テイクアウトではカニのほぐし身を使用しておりますが、+2,000円でスペシャルティの<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>にご変更を承ります。



メニュー	フランス・ソ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	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、クラッカーに添え、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ョンマット、シェルスプーンと共に、至極の口福をご堪能ください。



メニュー	サラダパストラル(ドレッシング付)
価格	400円(税込)
商品 詳細	テイクアウトメニューの付け合わせに、ハーブが香るサラダパストラルと共にお楽しみください。



【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。 例) 苺のクロワッサン、季節野菜のフォカッチャ、パンドミ等



【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

