

夏野菜を使ったラトウイユやマンゴー香る爽やかデザートなど異なる食感が楽しめる4品
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 夏のテイクアウトメニュー
 ～誕生日や記念日などパーティーシーンに華やかさを添えるお手軽テイクアウトフレンチ～

2022年6月1日(水)より、ロブションブランドの都内6店舗にてお渡し開始

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6月1日(水)より夏が旬の食材を使用した、ジョエル・ロブションならではの独創的な『ラ デギュスタシオン グルマン』など、夏のテイクアウトメニューの販売を開始いたします。



◆カラフルで彩り鮮やかな二つ星グルメをご自宅で楽しめる『ラ デギュスタシオン グルマン』

夏のテイクアウトメニューの一番のおすすめメニュー『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「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレーム」をはじめとした3種類の料理とデザート1種類を含んでいます。夏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。

◆ナスやズッキーニなど、旬の夏野菜を詰め込んだ夏にぴったりなテイクアウトメニュー

夏野菜を使用し、南仏の郷土料理であるラトウイユを合わせた魚料理や、フレッシュなマンゴーを使用した季節感溢れる爽やかなデザートなどを楽しめる新メニューが『ラ デギュスタシオン グルマン』に加わりました。

◆誕生日会やホームパーティ、社内ランチ会やご褒美ランチなどの会食シーンにも！

本テイクアウトメニューは、おひとり様はもちろん、大人数でのパーティーシーンでのご用意も承っております。お誕生日や記念日のパーティー、また会社のランチ会やご褒美ランチに華を添えるメニューとしても、お召し上がりいただけます。

【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、プティクロワッサン アンショワ)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 クレームで	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。
スズキのラタトゥイユ仕立て フレッシュタイムをあしらって	蒸したスズキのほぐし身に、トマトや茄子、ズッキーニなど旬の夏野菜を合わせた南仏の郷土料理であるラタトゥイユ仕立てにしました。黄色と緑色のカラフルなズッキーニを合わせた見た目も色鮮やかな魚料理です。
鴨モモ肉のコンフィ 季節野菜のサラダを添えて	マスタード風味のジャガイモ、インゲンのサラダ、鴨のコンフィの3層仕立て。香ばしく焼いた皮と鴨肉のしっかりとした味わいをご堪能いただけます。ミョウガのピクルス、ヤングコーンの食感も楽しめる食べ応えのある逸品です。
マンゴーとムースココ ジュレエキゾチックと共に	フレッシュなマンゴーに合わせたココナツムースの甘味と、エキゾチックなジュレの酸味のバランスが取れた夏らしい爽やかなデザート。サクサクとした食感がアクセントのココナツのフィヤンティーヌと共にお召し上がりください。

【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/12845.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)
- ・仔羊肩肉のコンフィ ミント香るアリッサオイルをアクセントに(¥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6月1日～8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)

*2日前までにご注文ください *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

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

■お渡し店舗

- ・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 パン ドゥ ジョエル・ロブション(NEWoMan新宿店/渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店)
- ・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

■お受け取り時間

・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	仔羊肩肉のコンフィ ミント香るアリッサオイルをアクセントに (フォカッチャ付)
価格	1名様用 4,800円(税込)
商品詳細	やわらかく煮込んだ仔羊の肩肉をスパイスと一緒にマリネし、コンフィにしました。トマトと緑のパプリカで彩ったクスクスは、仔羊の旨味を感じるソースと絡め、お肉と一緒に楽しめます。フォカッチャとソースを合わせる召し上がり方もお勧めです。また、付属のアリッサオイルを適量かけるとミントの香りが広がり華やかな味わいになります。



メニュー	ラ デギスタシオン 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	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) 甘夏ミカンのミルクフランス、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

