

三浦産キス、萩産アオリイカ、甘鯛など日本の旬の食材を贅沢に使用した 南フランスを想わせる季節限定コース ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション『夏のデギュスタシオンコース』

期間限定：2025年9月上旬まで 六本木ヒルズ内

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野 幸子)が運営する「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(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)では、2025年9月上旬までの期間限定で『夏のデギュスタシオンコース』を提供いたします。※2025年6月6日(金)より販売開始

『夏のデギュスタシオンコース』とは 旬の食材を使用し夏を感じさせるシェフおすすめのコースです。

～MENU D'ÉTÉ～



神奈川県三浦産キスと茄子を
プロヴァンサル風に 紫蘇の香りでエスコート



香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛
レギュームティアンと共に



フランス産仔羊 ハーブの香りと共にロティ
ジョエル・ロブションのポテトビュレを添えて



レモンとバニラのジュレを
アニス香るフマユのクリームで



山口県萩産 アオリイカのブランシャ焼きと
アーティーチョークのバリグール風



キルシュを効かせたアメリカンチェリーのムース
ピスタチオのグラスを添えて

今夏のデギュスタシオンコースは、南フランスを感じる日本の旬の食材を贅沢に使った料理の数々をお届けします。
南フランスの風土が育んだ力強い食材に日本の夏の恵みを重ね、素材の持つ本来の味わいを大切に同店シェフ 志田竜児が
真摯に向き合い創り上げました。「お客様に素材の力強さと料理から夏を感じていただければこれ以上の喜びはない」と話す
シェフ 志田が挑む渾身のこの夏だけのコースを心ゆくまでご堪能ください。

『夏のデギュスタシオンコース』のご説明

- はじまりには、モナコで生まれたスペシャリテ。
レモンとバニラのジュレに、バジルやフヌイユの香りが重なり、
爽やかな余韻を広げます。
- 続く前菜は、神奈川県三浦産の白キスを使ったひと皿。
焼き茄子とパプリカに紫蘇を合わせ、ロブション氏の料理を日本の夏らしく
仕上げました。
- 温前菜には、山口県萩産のアオリイカを。プランシャでさっと焼き、
甘みを引き出しながら、プロヴァンス地方の郷土料理 アーティチョークの
バリグール風とともに楽しみいただきます。
- 魚料理には、鱗を香ばしく焼き上げた甘鯛を。スーパードボワソン仕立ての濃厚なソースに、トマトとズッキーニの
ティアンが彩りと食感を添えます。
- メインディッシュには、南フランス シストロン産の仔羊をご用意しました。繊細で上品な肉質を、
ジャガイモのピューレやサラダパストラルとともに。この夏のメインに相応しい逸品です。
- アヴァンデセールには、まろやかな酸味のアプリコットソルベにふんわりと軽いココナッツクリームを重ねて。
やさしい甘さと繊細な酸味の重なりが、夏の暑さを和らげてくれます。
- グランデセールには、チェリーに見立てた可愛らしいデセールを。中には甘酸っぱいチェリーとそのソース、
そこに相性の良いピスタチオのグラスを添え、季節の果実の魅力を立体的に引き出しました。



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ志田竜児

【夏のデギュスタシオンコース詳細】 ※メニューの展開期間・価格・内容は予告なく変更となることがございます

提供期間	: 2025年6月6日～9月上旬迄予定
メニュー詳細	: https://www.robuchon.jp/topics/22005.html
価格	: 25,000円(消費税込み・サービス料10%別)
予約方法	: お電話 又は オンライン予約にて承ります。 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)
オンライン予約	: https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier/reserve

【店舗概要】

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話を
はずませながら、気軽に自由に楽しんでいただける、ロブシ
ョンが提唱する「コンビビアリテ(懇親性)」を具現化した空間です。
オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙の
タイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。

所在地: 港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

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18:00～20:00 最終入店時間 20:30(L.O.) 22:00 close

HP: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション内観