

夏の恵みを堪能するシェフおすすめの季節限定コース
ラベンダー色のダイニングで過ごす特別なひと時
ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション『デギュスタシオンコース』

期間限定：2025年9月上旬まで

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 ターブルドゥ ジョエル・ロブション」(所在地:東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)では、2025年6月3日(火)より9月上旬までの期間限定で『デギュスタシオンコース』を提供いたします。

シェフ 池田 欣正がおすすめする季節の食材の持ち味を引き出した特別なコースを是非お楽しみください。

MENU DÉGUSTATION



北海道産 毛蟹にグリーンアスパラガスと
高精度トマトのサラダを合わせて



あいち鴨のロティ
玉蜀黍のムースリーヌとカシスをアクセントに



アーティチョークとイベリコ豚のチョリソーに
ターメリックを効かせたカプチーノソースを注いで



ふっくらと蒸しあげた平目 酸味を効かせた
ブルーブランドソースと共に



パイナップルと黒糖キャラメル
のムースをココナッツサブレにのせて

【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3日(火)～2025年9月上旬迄予定
メニュー詳細 : <https://www.robuchon.jp/topics/22051.html>
価格 : 22,000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。
03-5424-1338 または 03-5424-1347(受付時間 11:00～20:00)
オンライン予約 : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latable/reserve>

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション シェフ池田 欣正より

『デギュスタシオンコース』のご説明

- 夏を感じさせる今回のデギュスタシオンコースは、フロマージュブランとキャビアを合わせたグジェールから始まります。
- 前菜は、北海道噴火湾産の毛蟹を、糖度10度の濃厚なトマトとグリーンアスパラガスとともに仕立てた、至福のサラダです。
- 温前菜は、アーティチョークを贅沢に使用した華やかなひと皿。香ばしく揚げたアーティチョークに、イベリコ豚のチョリソーを合わせ、パプリカパウダーをまぶしました。ターメリックを効かせたソースとともにご堪能ください。
- 魚料理には、ふっくらと蒸し上げた平目をご用意いたします。バターが香る酸味の効いたソースに、木滑なめこのフリカッセを添え、奥行きのある味わいに仕上げました。
- 肉料理は、愛知県豊橋市産の「あいち鴨」のロティを、玉蜀黍（とうもろこし）のムースリーヌとともに。カシスの酸味をアクセントに加え、あいち鴨の風味と旨味が口の中でまろやかに広がります。
- コースの締めくくりには、軽やかな黒糖キャラメルムースに、スパイスを効かせたパイナップルのコンポートやムースを重ねた、夏らしいデザートをご用意しました。様々なパイナップルの味わいをお楽しみいただけます。ぜひこの機会に、期間限定の特別コースをご堪能ください。



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション シェフ 池田 欣正

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション

支配人 篠崎 昌晃より

『デギュスタシオンコース』は季節の食材をふんだんに使い、一品一品を丁寧に仕上げた特別なコースです。

初めてお越しになるお客様には、ジョエル・ロブションの世界観をご体感いただける内容となっており、リピーターのお客様には、新たな発見と魅力をお楽しみいただけます。

当店のシェフソムリエが厳選したワインペアリングとともにご堪能いただくことで、さらなる驚きと感動が生まれることと思います。



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション 支配人 篠崎 昌晃

【店舗概要】

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション

洗練されたモダン・フレンチをコースとアラカルトでカジュアルに提供しているレストランです。素材そのもののおいしさを活かした、シンプルフレンチをお楽しみいただけます。店内はフランスの伝統色であるラベンダーで統一され、上品で開放的な雰囲気になっています。

所在地 : 東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内
時間 : ランチ 12:00~13:00 最終入店時間 13:30(L.O.)15:00 close
ディナー 17:30~19:30 最終入店時間 20:00(L.O.) 22:00 close
HP : <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション内観