

卵・ニワトリ・ウサギなどイースターにちなんだ新作デザートも登場 ジョエル・ロブションのイースター限定デザート

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”、ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション
ラトリエドゥ ジョエル・ロブションの全3店舗で開催

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)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」の3店舗では、2026年3月25日(水)より、春の訪れを祝う伝統的な祝祭「イースター」にちなんだデザートを提供いたします。



今年も3店舗のレストランでイースターの象徴である「卵」「うさぎ」「ニワトリ」にちなんだデザートをご用意いたしました。「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」では、ニワトリが巣の中でそっと卵を産み落とす情景をイメージした新作デザートを「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」では、同店の代表的なデザートを、イースターの象徴であるニワトリをモチーフにご用意いたします。「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では森で遊ぶうさぎをイメージし、福岡県産八女抹茶を贅沢に使用した新作デザートをお楽しみいただけます。

フランスではイースターの翌日も「Lundi de Pâques(イースター・マンデー)」と呼ばれる祝日で、家族と共に春の訪れを祝うひとときが続きます。その文化にちなみ今年もイースターの翌日4月6日まで限定デザートを提供いたします。さらにより多くの方にイースターの特別なデザートを楽しんでいただきたく、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では4月10日まで展開いたします。是非、ジョエル・ロブションが贈るイースター限定デザートをご堪能ください。

■販売概要

➤ ガストロノミー “ジョエル・ロブション” (恵比寿)

販売期間 : 2026年3月25日(水)～4月6日(月)
 営業時間 : Lunch(土日祝のみ営業) 11:30～12:30最終入店時間 13:00(L.O.) 15:00close
 Dinner 平日 17:30～20:00(L.O.)22:00 close / 土日祝日 18:00～20:00(L.O.)22:00 close
 コース・料金 : スペシャルテコース ¥68,000のデザートとしてご提供 ※価格は税込み、サービス料12%別
 詳細 : <https://www.robuchon.jp/topics/25469.html>

➤ ラターブルドウ ジョエル・ロブション(恵比寿)

販売期間 : 2026年3月25日(水)～4月6日(月)
 営業時間 : Lunch 12:00～13:30(L.O.)15:00 close / Dinner 17:30～20:00(L.O.)22:00 close
 コース・料金 : ランチ、ディナーのプリフィックスコースのデザートとしてご提供(追加料金なし)
 コース価格 : ¥8,000(ランチのみ) / ¥10,000 / ¥13,800 ※価格は税込み、サービス料10%別
 詳細 : <https://www.robuchon.jp/topics/25427.html>

➤ ラトリエドウ ジョエル・ロブション(六本木)

販売期間 : 2026年3月30日(月)～4月10日(金)
 営業時間 : Lunch 12:00～14:30(L.O.)16:00 close / Dinner 18:00～20:30(L.O.)22:00 close
 コース・料金 : ランチ、ディナーのプリフィックスコースに【+¥2,000】でご提供
 コース価格 : ¥4,200(ランチのみ) / ¥6,500(ランチのみ) / ¥10,000 / ¥13,800 ※価格は税込み、サービス料10%別
 詳細 : <https://www.robuchon.jp/topics/25468.html>

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”

新作

メニュー名	鳥の巣に見立てたイースターエッグにマダガスカル産ヴァニラのエスプーマとデコポンのソルベを閉じ込めて
商品詳細	ニワトリが巣で卵を産む情景をイメージしたデザートです。 ニワトリのクロッシュを開けると、カダイフで作った鳥の巣の中からイースターエッグが現れます。 チョコレートで作った卵の中には、ブラッドオレンジとデコポンのソルベ、マダガスカル産ヴァニラのエスプーマを閉じ込めました。マスカルポーネのクリームを土台に、さくさくとしたカダイフの巣を重ね、キンカンのソースとブラッドオレンジを添えています。柑橘の爽やかな香りが広がる、春らしい一皿です。



ラターブルドウ ジョエル・ロブション

メニュー名	なめらかなショコラのガナッシュにビタークッキーでコーティングしたカカオのグラスをのせて
商品詳細	ジョエル・ロブションの代表的なデザート、イースターの象徴であるニワトリをモチーフにご用意いたしました。 春らしい鮮やかなピンク色のニワトリを描いたチョコレートをあしらひ、ショコラのガナッシュ、クレーンショコラ、クッキーをまとませたカカオのグラスなど、すべてのパーツにショコラを使用しています。さまざまな食感とショコラの奥深い味わいをお楽しみいただけるデザートです。



ラトリエドウ ジョエル・ロブション

新作

メニュー名	春の森で遊ぶうさぎに仕立てたショコラに香り高い八女抹茶のムースと旬の柑橘を忍ばせて
商品詳細	春の訪れをお祝いし、森で遊ぶうさぎをイメージした、可愛らしい一皿。 キュートなうさぎのかたちをしたホワイトチョコレートの中には、福岡県産八女抹茶を贅沢に使ったムースとグラス、濃厚なショコラのガナッシュ、爽やかな柑橘のエスプーマを忍ばせました。 さくさくとした食感のクランブルと抹茶のサブレ、ヨーグルトのソルベと共に、抹茶の豊かな味わいをご堪能ください。



■店舗紹介

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”

フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトー2階のガストロノミー“ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、最高評価である三つ星に19年連続で選ばれています。

URL: <https://www.robuchon.jp/joelrobuchon>

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

1994年に開業したフランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの1階のラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は上品で開放的な雰囲気になっています。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>

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。

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



ガストロノミー “ジョエル・ロブション”



ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション