

2018年9月27日
株式会社フォーシーズ

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションがお届けする 日本各地の素材とフランスの食文化を紡ぐ、新たなコースメニュー 2018年10月1日(月)より

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、10月1日(月)よりランチ、ディナーコースを一新いたします。

特別なひと時を創造する「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、シェフ 池田が自ら日本各地へ足を運び選りすぐった食材と、フランスの食文化が紡ぐ魅力あふれるコースを季節に合わせお届けします。



※写真はイメージです。

2018年10月1日(月)から10月31日(水)の期間は、鳥取や島根、京都・神戸などの山陰の食材を使用し、秋を五感でお楽しみいただけるコースをご用意致します。尚、今後は月ごとにテーマを変え、日本各地の食材やフランスの食文化に触れていただけるひと時をお贈りします。

※2018年11月は北海道や三陸地方の食材を使用したコースを予定しております。

【ラターブルドゥ ジョエル・ロブション コース概要】

- | | |
|---|------------------------|
| ■日程：2018年10月1日(月)より | ■場所：ラターブルドゥ ジョエル・ロブション |
| ■時間：Lunch 土・日・祝 12:00~14:00(L.O.) 15:30 close
Dinner 18:00~21:00(L.O.) 23:30 close | ■予約：要予約 ※お電話にて承ります。 |
| ■コース:ランチ (土曜日曜祝日のみ) | |
| MENU A ¥9,000【前菜2皿/スープ/魚料理/肉料理/アヴァンデセール/デセール/コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズ】 | |
| MENU B ¥6,000【アミューズ ブーシュ/前菜/魚料理/肉料理/デセール/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| UNIQUE ワンプレート(テラスのみ)¥5,000 ※テラス営業 10/27迄 | |
| 【アミューズ ブーシュ・前菜・スープ・主菜1品・コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| ■コース:ディナー | |
| DÉGUSTATION ¥19,000 | |
| 【アミューズ ブーシュ/前菜2皿/スープ/魚料理/肉料理/アヴァンデセール/デセール/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| MENU A ¥15,000【アミューズ ブーシュ/前菜2皿/魚料理/肉料理/チーズ/デセール/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| MENU B ¥10,000【アミューズ ブーシュ/前菜/スープ/魚料理/肉料理/デセール/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| VEGETABLE ¥8,500【前菜/スープ/野菜料理/リゾット/デセール/コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| UNIQUE ワンプレート ¥6,000【アミューズ ブーシュ・前菜・スープ・主菜1品・コーヒー又は紅茶ミニアルディーズ】 | |
| ※価格は全て税込、サービス料(10%)別となり、お飲み物は含まれません | |

お料理について

島根県産大山鶏とフランスのセップ茸を使用した「鳥取県産 大山鶏 真空調理にし、ソース ヴァンルーシュ 人参のグラッセとセップ茸のソテーと共に」。真空調理によりしっとり柔らかな大山鶏は、仕上げに表面を香ばしく焼き上げ、フランス産のセップ茸、栗のチップ、京野菜の金時人参のソースと合わせました。秋の彩りをまとった一皿から日本とフランスの爽りの季節の始まりを感じられます。食事の締めくくりにはりんごや栗などを秋の恵みの味わい香りを存分にお楽しみいただけるデザートをご用意しております。



※画像はイメージです。コースの内容は予告なく変更となることがございます。

予告：次回11月のテーマ

今回は北海道や三陸地方の食材を使用したコースを予定しております。北海道産のウニやフランス産のトリュフなど冬の始まりを感じていただけるメニューをご用意いたします。



コースサンプル: ディナー MENU B ¥10,000

L'AMUSE-BOUCHE

アミューズ ブーシュ

LE "SANMA"

旬のトロ秋刀魚 丸茄子とモッツアレラのタルト仕立て
トマトとケッパーのコンディモンを添えて

LE POTIRON

京都産バターナッツのなめらかなヴルーテ
イベリコチヨリソの温かいフランと共に

LE SAWARA

山口県萩産 サワラ 生姜とシブレットをまとわせポワレにし
ブランダーとトピナンプールのピュレ ソースエピス

LA POITRINE DE VOLAILLE

鳥取県産 大山鶏 真空調理にし、
ソース ヴァンルージュ 人参のグラッセとセップ茸のソテーと共に

LE MARRON

モンブラン 京都丹波栗をとり込み
濃縮した丹但牛乳のアイスクリームと共に

LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉS DE MIGNARDISES

コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズと共に

※上記はコースの一例です。
※コースの内容は予告なく変更となることがございます。

■ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。
2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。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の1階に位置するラ 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満ちています。



《店舗お問い合わせ先》
ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション
東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内
シャトーレストラン ジョエル・ロブション1階 TEL: 03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間10:00~22:00)