

2019年4月15日
株式会社フォーシーズ

テラス限定のペットメニューが新登場！ ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション テラス席が今年もオープン!! 2019年4月27日(土)～6月9日(日) ※土日祝日のみ

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)が運営するシャトーレストラン ジョエル・ロブション内、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、今年も4月27日(土)より期間限定でテラス席をオープンいたします。さらには今年はお客様からのご要望を多くいただきおりました、愛するペットと一緒にお食事をお楽しみいただける「ペットメニュー」を開始いたします。



4月27日(土)よりオープンいたします、花と緑に囲まれたテラスでは、暖かな春の風と日差しを感じながら都会の喧騒をはなれ、特別なひと時をお楽しみいただけます。また、テラス席ではランチ・ディナーともに、限定のワンプレートをお召し上がりいただけます。

さらに今年も、ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション初の試みとして「ペットメニュー」を展開いたします。ジョエル・ロブションの総料理長 ミカエル・ミカエリディスが考案したペットメニューは、色彩豊かな見た目も美しい4つのお料理と、ケーキの全5種類。和牛フィレ肉を使用した「和牛フィレ肉をタルタル仕立てにしハーブとパン粉をまとわせて」やオーラキングサーモンを使用した一皿など、食材はもちろん見た目にもこだわったペットメニューとなっております。今年も、緑と花に囲まれた「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」の解放的なテラス席で、家族の一員でもある大切なワンちゃんと優雅なひと時を過ごされてみてはいかがでしょうか。

【テラス 概要】

- 期間 : 4月27日(土)～6月9日(日) ※土日祝日のみ
- 時間 : ランチ 12:00～14:00(L.O.)15:30 クローズ
ディナー 18:00～21:00(L.O.)23:30 クローズ
- 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
- 電話:03-5424-1338又は03-5424-1347(受付時間11:00～21:00)
- ご予約サイト: <https://restaurant.ikyuu.com/101470/>

※悪天候の予報の場合、テラスは閉場となります



《ペットメニュー概要》

■提供時間 : 12:00~14:00 (L.O.) 15:30 クローズ ※ランチは土日祝日のみ
18:00~21:00 (L.O.) 23:30 クローズ

■メニュー : オーラキングサーモンとブロッコリーヨーグルトをからめた
エポートル小麦と共に

■価格 : 1,800円

■使用食材 : スモークサーモン・ブロッコリー・ヨーグルト・スペルト小麦
イタリアンパセリ・金箔



■メニュー : 鶏胸肉をグリエにしトマトで煮込んだナスとズッキーニを添えて

■価格 : 1,800円

■使用食材 : 鳥取県産 大山どり・茄子・ズッキーニ黄・ズッキーニ緑
トマト・マイクロオゼイユ・小菊・金箔



■メニュー : コキエット(パスタ)とロースハム

パルメザン風味のベシャメルソース、トリュフアッシュをふりかけて

■価格 : 1,800円

■使用食材 : ショートパスタ・パルメザンチーズ・ハム・黒トリュフ
牛乳・バター・強力粉・金箔



■メニュー : 和牛フィレ肉をタルタル仕立てにしハーブとパン粉をまとわせて

■価格 : 2,800円

■使用食材 : 和牛フィレ肉・パン粉・パセリ・小菊・金箔



■メニュー : ケーキ

■価格 : 大 1000円 中 750円 小 500円

■使用食材 : 米粉・卵・バナナ・ベーキングパウダー・ヨーグルト
りんご(飾り)・さつまいも(飾り)

※ケーキは3日前までのご予約が必要となります。

※価格はすべて税込・サービス料10%別です。

※ペットメニューのお皿は専用の物を使用しております。

※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。



《テラスメニュー概要》

【ランチ】

■時間 : 12:00～14:00(L.O.)15:30 クローズ

■メニュー : テラス限定ワンプレートランチ 5,000円

前菜/スープ/メイン(魚料理又は肉料理)/パン/コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター

: テラス限定コースメニュー 8,000円

前菜/魚料理/肉料理/デザート/パン/コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター

【ディナー】

■時間 : 18:00～21:00(L.O.)23:30 クローズ

■メニュー : ディナーメニュー: テラス限定ワンプレートディナー 6,000円

前菜/スープ/メイン(魚料理又は肉料理)/パン/コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター

: テラス限定コースメニュー 8,500円

前菜/魚料理/肉料理/デザート/パン/コーヒー又は紅茶、ミネラルウォーター



■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になっています。

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



※画像の一部はイメージです。※価格はすべて税込・サービス料10%別です。
※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。