

1日30個限定予約販売 秋らしさ溢れる食材を使用 ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー “秋のラ デギュスタシオン グルマン”

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「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、9月1日より数量限定(1日30個)で、素材が持つクオリティを最大限に引き出したロブションならではの独創的なテイクアウトメニューに秋らしさ溢れる食材を使用した“秋のラ デギュスタシオン グルマン”の販売を開始いたします。



「私たちのつくる一皿が、皆様に幸せなひとときをお贈りできるよう」と願いを込めた、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションの前菜からデザートまでを楽しめる同店初のテイクアウトメニューを2020年6月に販売を開始し、大好評いただいている“ラ デギュスタシオン グルマン”をこの度、秋仕様にメニューを一新しお贈りします。“ラ デギュスタシオン グルマン”にはジョエル・ロブションのスペシャリテである前菜「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレーム」からはじまり、「帆立貝のタルタルと焼き茄子のピューレ」、「イベリコ豚ホホ肉の煮込みとキノコのマリネ」、それに合わせた3種のパンに、食事を締めくくるデザート「軽やかなマロンのムース カシスのジュレと合わせて」までが含まれています。また、付属のオリジナルのペーパーランチョンマットとスプーン、フォークで、どこでもお洒落に楽しいお食事のひと時をお過ごしいただけます。

【ラ デギュスタシオン グルマン 概要】

■限定個数:30個/1日 ■ご予約承り開始日:2020年9月1日

■価格:3,900円(税抜き)

■内容:お料理3点、デザート1点、パン3種各1個、
オリジナルランチョンマット、ナイフ、フォーク

■サイズ:箱(外寸) 幅24.5cm×奥行8.5cm×高さ7.2cm

■販売店舗:ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

(港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

■ご注文方法:店頭、お電話、WEBにて、ご予約を承ります。

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間 11:00~20:00)

オンライン予約 URL: [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists\[\]=5e095675f8ddfc48700862d](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_lists[]=5e095675f8ddfc48700862d)

*お受け取りの2日前までにご注文ください

*20個以上のご注文の場合、配送を承ります。配送場所を含め、お電話でご相談ください。

■商品お受け取り時間:11:30~20:00

■キャンセルについて下記の通りキャンセル料を申し受けます

連絡なしのキャンセル:100% 商品お受け取りの当日:100% 商品お受け取りの前日:ご注文金額の100%

*食材の入荷状況により、内容は変更となる場合がございます *アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください

*商品の持ち歩き時間の目安は、保冷剤をお付けし1時間程度となります

*消費期限はお渡し当日となります *税込み価格を表示しています *商品の内容、期間、価格などは変更する場合があります



2020年6月4日
株式会社フォーシーズ

【メニューについて】

“オリジナルのペーパーランチョンマット”に、お料理やデザートを並べれば、どこでもお洒落に楽しいお食事のひと時をお過ごしいただけます。

【オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで】 画像上段:左端

等間隔に並んだ緑色のパセリのソースで描いたドットが印象的なジョエル・ロブションの看板料理をテイクアウトメニュー用に特別に仕立てた逸品。オマール海老のジュレ、蟹のほぐし身、カリフラワーのクリームが一体となった芸術的な一品です。

【帆立貝のタルタルと焼き茄子のピュレ】 画像上段:左から2番目

オリーブオイルとシブレットで仕上げた帆立貝のタルタルに、生姜やみょうが、コルニッション(ピクルス)を合わせた焼き茄子のピュレ、食感のアクセントとなるとびっこ。食材の持ち味を生かした軽やかな味わいは海藻バターを閉じ込め、生地にも海藻を練りこんだ米粉パンとよく合います。

【イベリコ豚ホホ肉の煮込みとキノコのマリネ】 画像上段:左から3番目

紅芯大根と人参のピンクとオレンジの装いが目を惹くこのお料理は、イベリコ豚ホホ肉の煮込みに、粒マスタードを効かせマッシュルームや旬のキノコのマリネ、ブロッコリーとマスタードスプラウトを併せた季節感溢れる味わいを楽しめる逸品。レストラン創業以来、職人の手で毎日焼き続ける“プチバケット”と共にお召し上がりください。

【軽やかなマロンのムース カシスのジュレと合わせて】 画像上段:右端

マロンムースに甘酸っぱいカシスのソースを忍ばせました。マロンクリームはバラに見立て、クリーム、マロングラッセ、ムース、ジュレと様々な味わいと食感が楽しめる華やかで贅沢なデザートです。

【パンのご紹介】

海藻入り米粉パン

米粉を使用した生地に、海藻を練りこみました。キューブ状の海藻パンの中央には海藻バターが隠されています。「帆立貝のタルタルと焼き茄子のピュレ」と併せてお召し上がりください。

プチバケット

ラトリエドゥジョエル・ロブション創業から味、形を変えず、継承している、レストランを代表するパン。

パヴェ

フランス語で石畳という意味する「パヴェ」はしっとり柔らかな食感をお楽しみいただけます。



【ジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品 オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで】



1980年代から受け継がれている代表的なメニュー「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで」は、素材を生かした味わいと芸術的な装いが両立するジョエル・ロブションを象徴する一皿です。

カリフラワーの柔らかなクリームとオマール海老のジュレの溶け合うハーモニーをご堪能ください。

今回はジョエル・ロブションの看板料理をテイクアウトメニュー用に特別に仕立てお贈りいたします。

【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションについて】

2003年に「ラトリエドゥジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。
”ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理を ロングカウンターで楽しめる。

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

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



【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎】



1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

【ジョエル・ロブション ブランド テイクアウトメニューのご案内】

ジョエル・ロブション各店ではシーン、用途に合わせてお買い求めいただけるよう各種テイクアウトメニューの販売を行っております。

「ガストロノミー ”ジョエル・ロブション”」、及び、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」では、厳選した食材を使用し、食材の持ち味を引き出したロブションならではの料理をご自宅で堪能いただける『グルメボックス』に秋らしさ溢れる料理を加えご用意しております。

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”(恵比寿)

『ガストロノミー グルメボックス』

価格(税込): 2名様用 48,000円/4名様用 83,000円

内容: 冷菜8種・温前菜・肉料理・小菓子8種

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/5190.html>

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿)

『ラターブル グルメボックス』

価格(税込): 2名様用 20,000円

内容: 冷菜4種・肉料理・小菓子3種

詳細URL: <https://www.robuchon.jp/topics/5200.html>

