

クリスマスや年末年始のおうち時間を華やかに演出 特別限定販売『ジョエル・ロブション グルメボックス』

～2020年11月1日(日)より予約受付開始～

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「ガストロノミー」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お料理をご自宅で堪能いただける『ガストロノミー グルメボックス』に黒トリュフなどの季節の食材を加え、2020年11月1日(日)より予約受付を開始し、2020年12月1日(火)より商品のお渡しを開始致します。



ご自宅でのひと時をラグジュアリーに演出するホリデーシーンにぴったりな『ガストロノミー グルメボックス』をご用意致しました。「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」願いを込めガストロノミー「ジョエル・ロブション」のレストランの厨房で一つ一つ創り上げるこの『ガストロノミー グルメボックス』は、スペシャリテを含む前菜やトリュフの香りを堪能できる肉料理、クリスマスツリーやブッシュドノエルなど繊細で芸術的な小菓子、バンドカンパーニュまでが含まれています。

オプションとして、シャンパーニュやワイン、アニバーサリーケーキなどもご用意しております。特別な記念日には、ジョエル・ロブションのソムリエがグルメボックスのお食事に合わせセレクトしたペアリングワインでお料理とのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。更にテーブルをより華やかに演出いただけるよう、グルメボックスと一緒にシェフミカエル ミカエリディスが実演する盛り付け例動画をご覧いただけるQRコードをお渡しいたします。グルメボックスはレストラン店頭でのお渡し、または東京23区内へのお届けも承っています。

ご自宅での時間を特別なものにするお料理、アニバーサリーケーキ、お飲み物全てをコーディネートすることが叶う、ジョエル・ロブションの『ガストロノミー グルメボックス』を是非ご利用ください。

【ジョエル・ロブション グルメボックス概要】

■ガストロノミー グルメボックス

価格(税込): 2名様用 65,000円/4名様用 120,000円 *2名様用は2段ボックス、4名様用は3段ボックスでのお渡しとなります

予約受付開始日: 2020年11月1日(日)

商品お渡し期間: 2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

*以下期間は限定数でのご用意となります

12月19日～12月25日: 限定5台/1日、12月30日～2021年1月3日: 限定10台/1日

内容: 冷菜8種・温前菜・肉料理・小菓子6種 *パンのみ別添えでのお渡しとなります

サイズ: ボックス(外寸) 1段につき21cm×21cm×6.5cm

■オプションメニュー

ワイン・シャンパーニュ / アニバーサリーガトー 2種 各8,500円(税込)



【ガストロミー グルメボックス】

『ガストロミー グルメボックス』は、レストランのスペシャリテ「キャビア アンペリアル ロブションスタイル」や「黒トリュフ マーシュとジャガイモのサラダ」をプロシットに仕立てたお料理を含む8種の前菜。ホリデーシーンにぴったりな華やかなオマール海老に黒トリュフを合わせた逸品「オマール海老のサラダ ポレロ仕立て」やヴォライユの身にトリュフを挟み込み仕上げた「フランス産 ヴォライユ ジョーヌ 黒トリュフの香りを纏わせて」はシャトーシャロン香るソース、そして水を一切つかわず、卵で練り上げた手作りのファルファッレはイカ墨で黒と黄色のボーダーカラーがユニークな生パスタと合わせて、お召し上がりください。

小菓子には、クリスマスをお祝いするシーンにぴったりなピスタチオムースにグリオットのジュレを閉じ込めた「もみの木」、ブッシュドノエル、雪の結晶がのった苺のタルトやクグロフをご用意致します。

前菜8種・温前菜・肉料理・小菓子6種類のメニュー詳細はこちら <https://is.gd/EaKbQn>

*パンは別添えでのお渡しとなります



画像:上段左「テーブル配置イメージ」、「小菓子 4名様用」 下段左「前菜」、中央「サラダ」、右「肉料理」

【ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビア アンペリアル ロブションスタイル のご紹介】

キャビアに甲殻類のジュレ、カリフラワーのクリームを合わせた、1980年代から受け継ぐジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品です。

ロゴ入りの缶をあけると一面キャビアで覆われている、このお料理は別名「驚きのキャビア」と呼ばれています。味わいは元より視覚からも食事の始まりを高揚させるユニークな一皿はレストランで日々進化を遂げています。



店舗紹介 ガストロミー “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2階に位置するガストロミー“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、13年間連続で料理、快適度双方で最高評価を保持する唯一のレストラン。

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

【オプションメニュー：シャンパーニュ・ワイン】

ワインリストよりお好みのシャンパーニュ、ワインをお選びいただけます。
また、お食事に合わせたベアリングワイン【シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン】
の3本のセットもご用意しております。

ワインリスト詳細はこちら: <https://bit.ly/3biGVDt>



【オプションメニュー：アニバーサリーケーキ】

アニバーサリーケーキ 2種 各8,500円(税込)
チョコレートプレートへメッセージと名前をお入れします
◇オレンジとアールグレイの香るチョコレートケーキ (直径14cm 高さ6cm)
アールグレイのクリーム、オレンジのジュレをフランス ヴァローナ社の
グアナラを使用したチョコレートムースで包み込んだ香り高い味わい
ご堪能いただけます。
◇モンブラン (直径13cm 高さ7cm)
マロンのクリームとビスキュイに相性の良いラム酒のムースと
マンダリンのジュレを合わせました。刻んだマロンやサブレブルトンの
食感もお楽しみ頂けます。



画像: オレンジとアールグレイの香る
チョコレートケーキ

【ご注文方法】

ご注文方法 ご予約承り開始: 11月1日(日) 商品お渡し開始: 12月1日(火)
お電話とWEBにて、ご予約を承ります。
*お受け取りの3日前までにご注文ください
シャトーレストラン ジョエル・ロブション 03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 11:00～20:30)
オンライン予約 [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists\[\]=5ea254174b880cb966007782](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists[]=5ea254174b880cb966007782)

お受け取り場所 シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付(恵比寿ガーデンプレイス内)
若しくは ご自宅・ご指定の場所 配送代: 5,000円
配送エリア: 東京23区内 *エリア外への配送につきましてはご相談ください

お受け取り時間 ご予約時に以下よりご希望の時間をお伝えください
店頭でのお渡しの場合 16時～20時 ご指定の場所へのお届けの場合 16時～19時
*12月19日～12月25日期間は以下となります
店頭でのお渡しの場合 15時～19時 ご指定の場所へのお届けの場合 16時～17時
*交通事情により指定時間より30分前後する可能性があります

お支払い 商品お渡し時: 現金でのお支払い または店頭での各種カードでのお支払い
オンライン予約: 事前クレジットカード決済

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50%

備考 *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
*限定数量でのご用意となります
*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、及び配送方法、期間、価格などは変更する場合があります
*アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください
*オプションメニューのみの販売は行っておりません