

3つ星フレンチをご自宅で

メイン料理を選べる夏限定テイクアウトメニューが登場！

## 期間限定 『夏のジョエル・ロブション グルメボックス』

6/1(火)からお渡し開始、デリバリーでご自宅へお届けも承ります

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ジョエル・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『夏のジョエル・ロブション グルメボックス』を、2021年6月1日(火)より商品のお渡しを開始致します。



### ■メインは肉料理または魚料理からお選びいただけます

今回の『夏のジョエル・ロブション グルメボックス』の前菜にはジョエル・ロブションのスペシャリテを含む8種の盛り合わせ、サラダにはオマール海老にフレッシュのマンゴーを合わせた「オマールブルー アボカドとマンゴーと共にバジルの香りで」をお楽しみいただけます。

また選べるメイン料理の魚料理はマトウダイ、オナガダイ、ホウボウの3種類のお魚に加え、旬のムール貝、アオリイカなどを使用した「新鮮な海の幸の現代的ブイヤベース」。ブイヤベースのスープには3種類の魚とオマールエ海老を丸ごと使用し、ウニのペーストを合わせたジョエル・ロブションオリジナルのクリーミーで濃厚な味わいです。肉料理はジョエル・ロブションがジャマン時代に生み出した、12時間以上煮込み口の中でほどけるフランス産仔牛をポワロー(葱)や人参、トマトなどの野菜やスパイスが香るソースと一緒に堪能いただける「仔牛のミジotte ルシアン ヴェニエ風」をご用意します。

メニュー詳細はこちら <https://is.gd/ZxuBah>

### ■商品お渡し店舗は都内全3カ所(恵比寿・新宿・丸の内)に加え、東京23区内のデリバリーも承ります

ご自宅の近くの店舗でスムーズにご購入いただけるよう、恵比寿、新宿、丸の内にあるロブションブランドの3店舗での商品のお渡しに加え、ご指定の場所(東京23区内)へのお届けも承っています。ペアリングワインやアニバーサリーガトーもオプションメニューとしてお選びいただけ、記念日などの特別な日にスマートに準備ができ、大切な方へのサプライズとしても、ご利用いただけます。

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”のテイクアウトメニューでラグジュアリーなひと時をお過ごしください。

## 【ジョエル・ロブション グルメボックス概要】

商品お渡し期間：2021年6月1日(火)～2021年8月31日(火) \*お受け取りの3日前までにご注文ください

グルメボックス詳細はこちら <https://www.robuchon.jp/topics/8392.html>

商品紹介動画はこちら [https://youtu.be/5r\\_5EHN7pYM](https://youtu.be/5r_5EHN7pYM)

メニュー内容	人数	価格 (税込)	ご注文方法	商品お渡し 店舗	商品 お渡し時間
前菜盛り合わせ パン付	2名様用	25,000円	WEB予約・お電話 にて承ります <a href="https://is.gd/1k38NZ">https://is.gd/1k38NZ</a>  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 10:30～19:00)  *新宿、丸の内での 商品お渡しは WEB予約のみ	【店頭】 ・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 ・NEWoMan新宿内 ・丸の内ブリックスクエア内  若しくは  【ご自宅・ご指定の場所】 配送代：平日無料 土日祝日3,000円 配送エリア：東京23区内	16時 ～ 19時
前菜盛り合わせ 肉料理又は魚料理 パン付	2名様用	37,000円			
前菜盛り合わせ オマール海老のサラダ 肉料理又は魚料理 パン・小菓子付	2名様用	48,000円			
	4名様用	88,000円			

## 【盛り付け例：ジョエル・ロブション ガストロノミー グルメボックス】

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。届いたお料理をお皿に盛りつけ、華やかに演出するのもおすすめです。



前菜盛り合わせ



オマール海老のサラダ



メインは肉料理または魚料理からお選びいただけます



小菓子6種

## 【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。

## 【オプションメニュー】

商品名	アニバーサリーガトー 2種 (直径14cm 高さ6cm)
価格(税込)	各8,500円
商品詳細	<p>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。</p> <p>◆オレンジとアールグレイのかおるチョコレートケーキ</p> <p>◆マンゴーとココナツのムース エピスの香るエキゾチックフルーツのジュレ(7月1日より販売開始)</p> <p>◆苺のムースライムの香るチーズケーキを併せて(6月末までの販売)</p>



商品名	小菓子 6種セット 2名様用
価格(税込)	2,500円
商品詳細	<p>沖縄産スナックパイナップルのタルトやパッションフルーツ、ピーチ、レモンを使用した小菓子など、かわいらしい見た目と夏らしさ溢れる味わいが楽しめる全6種をご用意致します。</p>



商品名	ガトー 3種セット
価格(税込)	2,500円
商品詳細	<p>ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のガトーワゴンで提供している人気の3種のガトー、「オペラ、タルト フリュイ、タルト シトロン」をご自宅でご堪能いただけます。</p>



商品名	パン各種
商品詳細	<p>ジョエル・ロブションのベーカリーでパン職人が毎日一つひとつ丁寧に焼き上げたパンを各種をご用意しております。</p> <p>商品例: パンドミ/クロワッサン 2個セット / 甘夏ミルクフランス</p> <p>商品ラインナップはこちら <a href="https://is.gd/1k38NZ">https://is.gd/1k38NZ</a></p>



商品名	ワイン・シャンパーニュ
商品詳細	<p>ワインリストよりお好みのシャンパーニュ、ワインを特別価格でご用意いたします。また、お食事に合わせたペアリングワイン【シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン】の3本のセットもございます。</p> <p>ワインリスト詳細はこちら <a href="https://is.gd/t1SP2Z">https://is.gd/t1SP2Z</a></p>



## 【店舗紹介】 ガストロノミー “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、14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/shop-list/joelrobuchon>