

2022年4月4日
株式会社フォーシーズ

【ジョエル・ロブションが贈るイースター】 イースターのシンボル「卵」や「うさぎ」をモチーフに 3ブランドで異なる表現で創り上げたデザートを期間限定で販売

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”」、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」、では、2022年4月1日(金)より、春の訪れを祝う伝統的な祝祭「イースター」にちなんで、期間限定デザートを提供いたします。※提供開始日は店舗によって異なります。

Joël Robuchon
restaurantLA TABLE
de Joël RobuchonL'ATELIER
de Joël Robuchon

今回ご提供する新作イースターデザートは、ジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久、シェフパティシエ 安川真揮が手掛けた、イースターの象徴である「卵」や「うさぎ」にちなんで見た目も美しい芸術的なデザートを、3つのレストランでそれぞれ異なる表現でご用意いたしました。

【イースターデザート メニュー詳細】

「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”

メニュー名	鳥の巣をイメージしたイースターエッグ ココナッツのムースと春の柑橘フルーツ
展開期間・コース	4月1日(金)～4月30日(土) デギュスタシオンコース 48,000円(税込・サービス料12%別)のデザートとして提供
商品詳細	イースターエッグにちなみ、自身に見立てたココナッツのムース、黄身に見立てた春の柑橘をふんだんに使ったマーマレードを閉じ込め、2色のカラーをご用意いたしました。どちらをご提供するかは当日、お楽しみに！ 鳥が春の花や葉を巣に運んできた様子表現した芸術的な新作デザートは甘酸っぱい「美娘オレンジ」のソルベと、鳥の巣をイメージしたさくさくとした食感が楽しいカダイフと共に堪能ください。



ラ ターブル ドウ ジョエル・ロブション

メニュー名	イースターエッグに見立てたクレームダンジュに旬の苺をあしらって
展開期間・コース	4月4日(月)～4月30日(土) ランチ、ディナー共にプリフィックスメニューとして用意 ※価格はコース料金+880円(税込・サービス料10%別)
商品詳細	イースターエッグに見立てたチョコレートの中に、軽やかなクレームダンジュと苺のソルベが隠れた華やかな新作デザート。周りには苺と相性の良い酸味がアクセントのカルピスを使ったコットンキャンディーが漂います。仕上げにベリーソースをかけると顔を出す、苺や花々に春の訪れを表現しました。



ラトリエドウ ジョエル・ロブション

メニュー名	キャロットチーズケーキ シナモンの香りをまとうせ ココナッツのソルベを添えて
展開期間・コース	4月4日(月)～4月30日(土) ランチ、ディナー共にプリフィックスメニューとして用意 ※価格はコース料金+880円(税込・サービス料10%別)
商品詳細	春の訪れを祝う「イースター」の生命や繁栄のシンボルであるうさぎが大好きな「キャロット」を表現した遊び心いっぱいのユニークなデザート。 シナモンの香りを纏わせたチーズケーキで創る「キャロット」の中央には人参を使用したキャロットケーキが潜んでいます。畑の土に見立てた甘いクランブルと、さっぱりとしたココナッツソルベと一緒に召し上がりがください。「キャロット」に惹かれやってきたウサギもお見逃しなく。



【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、15年間連続で最高評価である三つ星を保持するレストラン。

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

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



ラ ターブル ドウ 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階のラターブルドウ 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。

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

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>



ラトリエドウ ジョエル・ロブション

2003年に「ラトリエドウ 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。

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

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>

