

ラグジュアリーなひと時を演出する 期間限定 ホワイトデー特別ディナーコース ～2018年3月7日(水)よりラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションにて～

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 ターブル ドゥ ジョエル・ロブション(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)では、2018年3月7日(水)から3月14日(水)までの期間限定で、ホワイトデーのひとときを演出する期間限定コースをご用意致します。

今回、3月7日(水)より期間限定で始まるホワイトデー特別コースを手掛けるのはガストロノミー”ジョエル・ロブション”で経験を積み、同店のシェフを務める池田欣正。

季節の食材をふんだんに使用した、色鮮やかなお料理に加え、感謝の気持ちを伝えるリボンに見立てたチュイールが印象的なデザートで、お二人のホワイトデーを華やかに演出致します。



ニュージーランド産オーラキングサーモンのマリネ
カリフラワーをクスクスに見立て、黒ニンニクのピュレと紅芋のヴァニクレット

ホワイトデー特別コース 概要

日程：2018年3月7日(水)～2018年3月14日(水)

場所：ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

時間：Dinner 18:00～21:00(L.O.)23:30 close

料金：お一人様 22,000円

予約：要予約 ※お電話にて承ります。

※価格は全て税込、サービス料別となり、お飲み物は含まれません

※ご予約・お問い合わせ：03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間 11:00～21:00)

※男性のお客様には、ジャケットの着用をお勧めしております。

お料理について

前菜「ソローニュ産キャビア 雲丹と共に甲殻類のジュレと合わせ、なめらかなフヌイユのクリーム」。サーモンに色とりどりのカリフラワーを合わせた、春らしい色合いの一品。美やお肌を気遣う女性に喜ばれるサーモンにジョエル・ロブションならではの黒にんにくのピューレや、味わいのアクセントとなるピンク色の紅芋酢のソースとのハーモニーをお楽しみいただけます。魚料理「天然 平目 ”エビスビール”でしっとり火を通し、ロブション風ベアルネーズソース」。古くから伝わるベアルネーズソースをロブション流の解釈で表現しました。平目はしっとりと蒸し上げ、ソースに使用するの、東京・恵比寿にある同レストランならではのビール「エビスビール」。ユーモア溢れる、ユニークな一品です。

肉料理「フランス産 ビュルゴー家のシャラン鴨胸肉のロティ オレンジの香る赤ワインソース」。鴨はシナモンやジンジャー、ナツメヤシなどのスパイスと共に焼き上げました。ほのかにスパイス香る鴨に、オレンジのジュを加えた鮮やかなニンジンピューレの相性は抜群です。「愛媛産“せとか” 香り豊かなエスプレッソのクリームブリュレと合わせて」。女性の繊細さと力強さを表現したデザート。リボンに見立てたチュイルで、感謝の気持ち伝えるひと時を演出します。



ニュージーランド産オーラキングサーモンのマリネ、カリフラワーをクスクスに見立て、黒ニンニクのピューレと紅芋のヴィニクレット



天然 平目 “エビスビール”でしっとり火を通し、ロブション風ベアルネーズソース



フランス産ビュルゴー家のシャラン鴨胸肉のロティ オレンジの香る赤ワインソース



愛媛産“せとか” 香り豊かなエスプレッソのクリームブリュレと合わせて

サンプルメニュー

MENU

¥22,000

LE CAVIAR ET L'OURSIN
dans un consommé pris recouvert d'une onctueuse crème de fenouil
ソローニユ産キャビア 雲丹と共に甲殻類のジュレと合わせ、なめらかなフヌイユのクリーム

~

LE SAUMON
mariné au naturel, épices douces et crème d'ail noire
ニュージーランド産“オーラキングサーモン”のマリネ
カリフラワーをクスクスに見立て、黒ニンニクのビュレと紅芋のヴィネグレット

~

LA GALANTINE
de lapin aux pruneaux, escorté d'une crème légère à la moutarde de Meaux
ラブロー ポルト風味のプルーンとフォアグラをガランティーヌにし、粒マスタードのクリームを添えて

~

L'ŒUF DE CAILLE
miroir sur une fine galette croustillante de polenta à la truffe noire
鶉の半熟卵とポレンタのガレット トリュフの香り

~

LE TURBOT
cuit à la bière, Béarnaise virtuelle et pousses d'épinard au wazabi
天然 平目 “プレミアムエビス”でしっとりとし火を通し、ロブション風ベアルネーズソース

~

LE CANARD DE CHALLANS
cuit au plat, réduction vin rouge à l'orange
フランス シャラン鴨胸肉のロティ オレンジの香る赤ワインソース

ou / 又は

LE FILET DE BŒUF
à la plancha avec des primeurs au jus
国産牛フィレ肉のプランシャ焼き 季節野菜と茸のソテー

* * *

AVANT-DESSERT
アヴァン デセール

~

LE CAFÉ
“Setoka” fin biscuit chocolat et marmelade de Mikan à l'essence de Cointreau
愛媛産“せとか” 香り豊かなエスプレッソのクリームブリュレと合わせて

~

LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉS DE MIGNARDISES
コーヒー又は紅茶 ミニャルディーズと共に

※コースの内容は予告なく変更となることがございます。

店舗紹介 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満ちています。併設されたテラスには色とりどりの花と緑で囲まれた開放的な空間が広がります。