

## ジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフ ミカエルが贈る 初夏の食材を使用したお料理

～ 2019年6月21日(金)より ガストロノミー“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)が運営するガストロノミー“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、2019年6月21日(金)より初夏の食材を使用したお料理をご用意致します。



ガストロノミー“ジョエル・ロブション”では、季節の食材を使用したお料理を四季に合わせてご用意しております。6月21日より、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ ミカエル・ミカエリディスが、初夏に旬をむかえる、とうもろこしやアスパラソバージュなど厳選した季節の食材を使用して、夏のひと時を華やかに演出する色鮮やかなお料理をお届けいたします。

是非この機会に、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”の季節のお料理で華やかな夏の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

### 【シェフ ミカエル・ミカエリディス コメント】

L'été est enfin arrivé et il a amené de nombreux mets ensoleillés à notre menu.

待ちに待った夏がやってきます。夏の太陽の恵みをうけた食材で作上げる料理の数々を是非ともお楽しみください。

### 【MENU 概要】

日程：2019年6月21日(金)より

場所：ガストロノミー“ジョエル・ロブション”

時間：Lunch 土・日・祝 12:00～13:30(L.O.)16:00 close

料金：プリフィックスメニュー(プラス料金あり)

Dinner 18:00～21:00(L.O.)24:00 close

ランチ ¥30,000 / ¥24,000 / ¥18,000

※価格は全て税込、サービス料別(12%)となり、お飲み物は含まれません

ディナー ¥30,000 / ¥24,000

※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)

※男性のお客様はジャケット又は襟付きシャツのご着用をお願いいたします。

※ランチの営業は土・日・祝のみとなります。

# News Release

## 【お料理について】

前菜は、鮮やかな色合いが目を惹く、滑らかな「フォアグラ なめらかなゴールドラッシュのヴルーテとコンソメのジュレと共に」をご用意。とうもろこし本来の甘さが味わえるゴールドラッシュのブルーテの下にはコンソメのジュレ、フォアグラのムースが層になって重なっています。アスパラソバージュをブティラヴィオリと共に召し上がりいただく一皿「アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにシトム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで」。ラヴィオリの中には、滑らかなじゃがいものピューレとトム・バスク、マスカルポーネチーズを閉じ込めました。

「仔牛 カルパッチョにしアンチョビとマグロトロのクリーミーなソースにコンデモンを添えて」は仔牛のカルパッチョにクリーミーなアンチョビのソースを合わせ、アクセントにマイクロマト、トマトのコンフィ、クルトン、セロリ、ケッパーを添えました。お皿に添えてあるパンと併せて召し上がりいただくのがおすすめです。

「伊勢エビ グリエにし、ターメリックの香るカプチーノソースと旬野菜をタンバル仕立てに」は、伊勢エビのグリルを希少なワインのひとつである「シャトー＝シャロン」で香りづけしたオマールのブイヨンのエキュームや、ほのかに香るキュルクマのエキュームを、季節野菜のソラマメやスナッフエンドウ、紫ケール、ポワロージョーヌと共に楽しみください。花びらを一枚一枚絞り、バラに見立てアーモンドが香るデザート「ローズ アマンド香る純白の薔薇に水々しい柑橘とその果汁で作ったキャラメルを合わせて」もご用意。日向夏、オレンジ、ブラッドオレンジやキャラメルが香るオレンジのソースと共に召し上がりください。



- 上段 左 : フォアグラ なめらかなゴールドラッシュのヴルーテとコンソメのジュレと共に  
上段 右 : 仔牛 カルパッチョにしアンチョビとマグロトロのクリーミーなソースにコンデモンを添えて  
下段 左 : アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにシトム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで  
下段 中央 : 伊勢エビ グリエにし、ターメリックの香るカプチーノソースと旬野菜をタンバル仕立てに  
下段 右 : ローズ アマンド香る純白の薔薇に水々しい柑橘とその果汁で作ったキャラメルを合わせて

## 【シェフ ミカエル・ミカエリディス プロフィール】

- ・1982年 フランスのカヌヌ生まれ。
- ・2012年 ジョエル・ロブション氏のチームに加わり、香港の「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任。
- ・2014年 シンガポールの「ジョエル・ロブション レストラン」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフに就任。
- ・2016年 シンガポール初となる、『ミシュランガイドシンガポール2016』にて、「ジョエル・ロブション レストラン」が三つ星、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」が二つ星を獲得。
- ・2017年 『ミシュランガイドシンガポール2017』でも継続してシンガポール唯一の三つ星の評価を得る 同年11月「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のディレクター・キューイジーヌ(総料理長)に就任。



# News Release

プリフィックスメニュー  
24,000円の一例

## ~MENU~

*imaginé par Joël Robuchon*

MENU B ¥24,000

*Pour Commencer*

### La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*

ラングスティース 軽くて香ばしいゴーフレットに

\*\*\*

### Le Caviar Impérial

*et le king crab rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

### Le Foie Gras d'Oie

*et le maïs en velouté glacée sur une infusion soyeuse*

フォアグラ なめらかなゴールドラッシュのヴルーテとコンソメのジュレと共に

### L'Asperge Sauvage

*en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tarte basque, brume d'oignons blanc*

アスパラソヴァージュ なめらかなヴルーテにし  
トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

### Le Porc Ibérique

*"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak*

イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼし、季節の野菜を添えて  
サワラクペッパーをアクセントに

\*\*\*

### Les Fromages de nos Régions

*sélectionnés par nos soins*

フランス産フロマージュ

\*\*\*

### La Rose

*au parfum de lait d'amande douce et coeur de caramel au pamplemousse*

ローズ アマンド香る純白の薔薇に水々しい柑橘とその果汁で作った  
キャラメルを合わせて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*

カフェとミニアルディーズ

※コースの内容・展開開始日・期間・金額は予告なく変更となることがございます。

## 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階に位置するガストロノミー”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、12年間連続で最高評価三つ星を獲得。

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