



秋の訪れを感じる旬食材を使用した新作 ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションの秋の限定メニュー販売決定 ～ 2019年9月11日(水)より ル カフェ 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)が運営するル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション(所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F)では、2019年9月11日(水)より、秋に旬を迎える食材を使用した期間限定新作メニュー3品の提供を開始いたします。

ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションでは、季節毎に限定商品をご用意しております。9月11日からは、秋に旬を迎える、秋刀魚やキノコ、巨峰を使用した期間限定メニューを3品提供いたします。また、毎年好評の栗を使用したガレットは一足早く、8月28日より提供しております。



「秋刀魚とトマトコンフィのパスタ」は、昨年ご好評いただいた限定メニューを更に美味しくした新作パスタです。秋に旬を迎える脂ののった秋刀魚と、サフラン風味のパスタ、甘みのあるトマトコンフィの味わいがマッチした一皿。また、お食事メニューではもう一品「温かいキノコのヴルーテ 小さなクルトンを添えて」もご用意。ホワイトマッシュルームをふんだんに使用し、一口目から芳醇なキノコの香りが楽しめる、寒くなるこれからの季節にぴったりなスープです。

デザートメニューとして、旬の巨峰を爽やかなヨーグルトのパンナコッタとあわせ上品な味わいに仕上げた「巨峰のパフェ ヨーグルトのパンナコッタと共に」もご用意。

是非、この機会にル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションで、秋に旬を迎える食材をふんだんに使用した限定メニューをご賞味ください。

【メニュー 概要】

メニュー: 秋刀魚とトマトコンフィのパスタ 1,900円(税抜)

温かいキノコのヴルーテ 小さなクルトンを添えて 900円(税抜)

巨峰のパフェ ヨーグルトのパンナコッタと共に(コーヒー又は紅茶付き) 1,500円(税抜)

場所: ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション 日本橋高島屋S.C. 本館2F

日程: 2019年9月11日(水)～2019年11月7日(木) ※スープのみ10月8日(火)まで

時間: 10:30～19:30(L.O.19:00)

※ご予約・お問い合わせ: 03-5255-6933(受付時間 10:30～19:30)

News Release

【9月11日提供開始メニュー詳細】

商品名	温かいキノコのヴルーテ 小さなクルトンを添えて
価格(税抜)	900円
商品詳細	旬のホワイトマッシュルームを贅沢に使用し、香り高いスープに仕上げられています。凝縮した玉ねぎの甘味と口いっぱい広がる秋の恵みをお楽しみください。



商品名	秋刀魚とトマトコンフィのパスタ
価格(税抜)	1,900円
商品詳細	脂ののった旬の秋刀魚をハーブとオリーブオイルで1日マリネし、アロマの香りを纏わせています。ソースが絡むカサレッチャをサフラン風味に仕上げ、濃厚なトマトコンフィをアクセントに加えています。



商品名	巨峰のパフェ ヨーグルトのパンナコッタと共に (コーヒー又は紅茶付き)
価格(税抜)	1,500円
商品詳細	アイスや果実、コンフィチュールと旬の巨峰が様々な味わいに変化し、その巨峰たちと爽やかなヨーグルトのパンナコッタを合わせた新作のパフェです。甘過ぎず、大人の味に仕上げられています。



【8月28日提供開始メニュー詳細】

商品名	マロンガレット カシスの酸味と共に
価格(税抜)	2,000円
商品詳細	マロンアイス、マロングラッセ、マロンクリームと栗を異なるスタイルで楽しんで頂くデザートです。程よい酸味のカシスソースとご一緒にお楽しみください。



※メニューの展開期間・価格は予告なく変更となることがございます。

店舗紹介 ルカフェドウ ジョエル・ロブション

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの店内には11万個のスワロフスキーが輝いています。

電話番号: 03-5255-6933

営業時間: 10:30~19:30(L.O.19:00)

所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

URL: <https://www.robuchon.jp/lecafe>

