

秋の味覚を味わう テイクアウトでおうち時間を華やかに演出 特別限定販売『秋のジョエル・ロブション グルメボックス』2種 ～2020年9月1日(火)より予約受付中～

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”」、及び、「ラ ターブル ドゥ 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ロブションならではの料理をご自宅でご堪能いただける『グルメボックス』に秋らしさ溢れる料理を加え、9月1日(火)より予約販売を開始いたします。



2020年4月より販売を開始し、大変ご好評いただいている“ジョエル・ロブションのグルメボックス”はこの度、「ガストロノミーグルメボックス」、「ラターブルグルメボックス」の2種それぞれにレストランで提供しているスペシャリテが含まれ、更に秋らしさ溢れる食材を使用したメニューを加え、ご用意いたします。

前菜からメイン、小菓子、パンドカンパーニュまでが揃う、このグルメボックスは他にもオプションとして、シャンパーニュやワイン、アニバーサリーケーキなどもご用意しております。特別な記念日には、ジョエル・ロブションのソムリエがグルメボックスのお食事に合わせセレクトしたペアリングワインでお料理とのマリアージュをお楽しみいただくのもおすすめです。更にテーブルをより華やかに演出いただけるよう、グルメボックスと一緒に盛り付けの参考となる写真をお渡しいたします。グルメボックスはレストラン店頭でのお渡し、または東京23区内へのお届けも承っています。

ご自宅での時間を特別なものにするお料理、アニバーサリーケーキ、お飲み物全てをコーディネートすることが叶う、『ジョエル・ロブションのグルメボックス』を是非ご利用ください。

【ジョエル・ロブション グルメボックス概要】

■ガストロノミー グルメボックス

価格(税込): 2名様用 48,000円/4名様用 83,000円 *2名様用は2段ボックス、4名様用は3段ボックスでのお渡しとなります

内容: 冷菜8種・温前菜・肉料理・小菓子8種 *パンのみ別添えでのお渡しとなります

サイズ: ボックス(外寸) 1段につき21cm×21cm×6.5cm

■ラターブル グルメボックス

価格(税込): 2名様用 20,000円 *2段ボックスでのお渡しとなります

内容: 冷菜4種・肉料理・小菓子3種 *パンのみ別添えでのお渡しとなります

サイズ: ボックス(外寸) 1段につき21cm×21cm×6.5cm

■オプションメニュー

ワイン・シャンパーニュ

アニバーサリーガトー 2種 各8,500円(税込)



【ガストロノミー グルメボックス】

『ガストロノミー グルメボックス』は、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」を含む8種の前菜に、温前菜には黄色いカボチャのソースが印象的な「オマール海老とホタテのガランティース」。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一皿「仔牛のミジョテ ルシアン ヴァニエ風」は、仔牛をポワローや人参、トマトなどの野菜、スパイスが香るソースと一緒にご堪能いただけます。

小菓子には、カヌレやモンブラン、バラを模したタルトなど繊細で芸術的な小菓子8種に加え、職人の手により丁寧に焼き上げるパンドカンパーニュを併せてご用意しております。

前菜8種・温前菜・肉料理・

小菓子8種類の

メニュー詳細はこちら

<https://bit.ly/32E96c9>

*パンは別添えでの

お渡しとなります



画像: 上段左「テーブル配置イメージ」、「小菓子」 下段左「冷菜」、中央「温前菜」、右「肉料理」

【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】



レストランでも提供しているジョエル・ロブションの看板料理。ジョエル・ロブションのロゴ入りの缶をあけると、一面キャビアで覆われています。別名「驚きのキャビア」と呼ばれるこのお料理は一面のキャビアの下に甲殻類のジュレ、カニの身とカリフラワーのクリームが重なっています。

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です。

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、13年間連続で料理とレストランの快適度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/joelrobuchon>



【ラターブル グルメボックス】

『ラターブル グルメボックス』は、スペシャリテの「天使の海老のサラダ ポレロ仕立て」やイチジクやキノコなどの季節の食材を使用した前菜4種、肉料理「柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 エピス風味 人参のムースリーヌと共に」、マカロンや巨峰のタルトなどの繊細で芸術的な小菓子3種に加え、職人の手により丁寧に焼き上げるパンドカンパーニュを併せ、ご用意しております。

前菜4種・肉料理・小菓子の
メニュー詳細はこちら

<https://bit.ly/2YRxRjX>

*パンは別添えでの
お渡しとなります



画像: 上段左「グルメボックス」、右「テーブル配置イメージ」、下段左「前菜」、中央「肉料理」、右「小菓子」

【ラターブル ドゥ ジョエル・ロブションのスペシャリテ

小海老のサラダ ポレロ仕立てのご紹介】



1980年代に生まれたジョエル・ロブションのスペシャリテ、色鮮やかな「小海老のサラダ ポレロ仕立て」。
小海老、アヴォカド、林檎、トマトの重なり合う味わいをお楽しみ頂けます。
ジョエル・ロブションの類まれなる発想とテクニックにより芸術の域にまで高められた、この珠玉の一皿は今日もレストランの前菜として供されています。

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1階のラターブルドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダで統一された店内は、上品で開放的な雰囲気 に満ちています。
URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>

【オプションメニュー：シャンパーニュ・ワイン】

ワインリストよりお好みのシャンパーニュ、ワインをお選びいただけます。
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本のセットもご用意しております。

ワインリスト詳細はこちら：<https://bit.ly/3biGVDt>



【オプションメニュー：アニバーサリーガトー】

アニバーサリーガトー 2種 各8,500円(税込)
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
◇オレンジとアールグレイの香るチョコレートケーキ (直径14cm 高さ6cm)
アールグレイのクリーム、オレンジのジュレをフランス ヴァローナ社の
グアナラを使用したチョコレートムースで包み込んだ香り高い味わい
をご堪能いただけます。
◇モンブラン (直径13cm 高さ7cm) <新発売>
マロンのクリームとビスキュイに相性の良いラム酒のムースと
マンダリンのジュレを合わせました。刻んだマロンやサブレブルトンの
食感もお楽しみ頂けます。



画像：モンブラン

【ご注文方法】

ご注文方法	ご予約承り開始：9月1日(火) 商品お渡し開始：9月4日(金) お電話とWEBにて、ご予約を承ります。 *お受け取りの3日前までにご注文ください 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 11:00~20:30) オンライン予約 https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-pickup/reserve?menu_lists[]=5ea254174b880cb966007782
お受け取り場所	シャトーレストラン ジョエル・ロブション 1F 受付(恵比寿ガーデンプレイス内) 若しくは ご自宅・ご指定の場所 配送代：5,000円 配送エリア：東京23区内 *エリア外への配送につきましてはご相談ください
お受け取り時間	ご予約時に以下よりご希望の時間をお伝えください 店頭でのお渡しの場合 16時~20時 ご指定の場所へのお届けの場合 16時~19時 *交通事情により指定時間より30分前後する可能性があります
お支払い	商品お渡し時：現金でのお支払い または店頭での各種カードでのお支払い オンライン予約：事前クレジットカード決済
キャンセル について	下記の通りキャンセル料を申し受けます 連絡なしのキャンセル：100% 商品お受け取りの当日：100% 商品お受け取りの前日：ご注文金額の50%
備考	*食材の入荷状況により、内容は変更となる場合がございます *消費期限はお渡し当日となります *税込み価格を表示しています *商品の内容、及び配送方法、期間、価格などは変更する場合があります *アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください *オプションメニューのみの販売は行っておりません

【ジョエル・ロブション ブランド テイクアウトメニューのご案内】

ジョエル・ロブション各店ではシーン、用途に合わせてお買い求めいただけるよう各種テイクアウトメニューの販売を行っております。

ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木ヒルズ内)『ラ デギュスタシオ グルマン』

前菜からデザートまでを楽しめる同店初のテイクアウトメニュー

・内容：お料理3点、デザート1点、パン3種各1個、オリジナルペーパーランチョンマット、スプーン、フォーク

・価格：4,290円(税込)・詳細URL：<https://www.robuchon.jp/topics/5282.html>



《本件の取材に関するお問い合わせ先》
ジョエル・ロブションPR事務局 担当：三好、佐藤、根本、土屋
TEL: 03-5572-7305/FAX: 03-5572-6065/MAIL: fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
㈱フォーシーズ 宣伝・広報部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239