

クリスマスや年末年始のおうち時間を華やかに演出 ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー ～2020年12月1日(火)より予約受付開始～

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「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、12月1日より数量限定で、素材が持つクオリティを最大限に引き出したロブションならではの独創的なテイクアウトメニューのご予約を承ります。



「私たちのつくる一皿が、皆様に幸せなひとときをお贈りできるよう」願いを込め、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー4点を販売いたします。

前菜からデザートまでを楽しめる「ラ デギュスタシオン グルマン」はスペシャリテの”オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで”を含み、ホリデーにぴったりな味わいと装いでご用意いたします。また、ローズマリーやタイムが香る「フランス産若鶏のロースト」、エグゼクティブシェフパティシエ高橋 和久が創り上げ同店でのみ販売する「ブッシュドノエル」に加え、レストランで提供している「フランス・ソーニュ産キャビア」も特別にご用意いたします。

ご自宅での時間を特別なものにするお料理やケーキが揃う、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションならではのテイクアウトメニューを是非ご利用ください。

【テイクアウトメニュー 概要】

■メニュー:

- ① ラ デギュスタシオン グルマン 1名様用 3,900円(税抜)
- ② フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に 2名様用 パン付き 9,800円(税抜)
- ③ ブッシュドノエル 2名様用 3,500円(税抜)
- ④ フランス・ソーニュ産キャビアを様々なコンディモンと共に(50g 3種のコンディモンとクラッカー付) 18,000円(税抜)

*①～③のセット販売(内訳 メニュー①2点、②1点、③1点) 特別価格 20,000円(税抜)

■ご予約開始日:2020年12月1日(火) ■商品お渡し開始日:2020年12月3日(木)

■販売店舗:ラトリエドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)

■ご注文方法:WEBにて、ご予約を承ります。公式オンライン予約 URL: [https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_list\[\]=5e9095675f6ddf:48700862](https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu_list[]=5e9095675f6ddf:48700862)

*ラトリエドゥ ジョエル・ロブションでの商品お受け取りに限り、店頭とお電話でもご予約を承ります

ラトリエドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500(受付時間 11:00～21:00)

*お受け取りの2日前までにご注文ください

*10個以上のご注文の場合、配送を承ります。ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)03-5772-7500までご相談ください。

■商品お受け取り時間:15:00～19:30 ※ラトリエドゥ ジョエル・ロブションのみ 11:30～20:00

■商品お渡し場所:ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木) シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿)

ルパンドゥ ジョエル・ロブション NEWoMan新宿店 / ルカフェ ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店

ルパンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 / ラブティックドゥ ジョエル・ロブション 丸の内ブリックスクエア店

*店舗によりお渡しできる商品が異なります。詳細は4ページにてご覧ください

■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%

*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 *アレルギー対応は出来かねますので、ご了承ください

*商品の持ち歩き時間の目安は、保冷剤をお付けし1時間程度となります

*消費期限はお渡し当日となります *商品の内容、期間、価格などは変更する場合があります

News Release

【テイクアウトメニュー ラインナップ】

メニュー① ラ デギュスタシオン グルマン

価格(税抜) 1名様用 3,900円(税抜)

オリジナルのペーパーランチョンマットに、お料理やデザートと並べれば、どこでもお洒落に楽しいお食事のひと時をお過ごしいただけます。また、ユニークな手土産としてもおすすめです。

オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで

緑色のドットでソースの淵を彩ったジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品。オマール海老のジュレ、蟹のほぐし身、カリフラワーのクリームが一体となった芸術的な一品。

スモークサーモンとキヌアのサラダ

スモークサーモン、にオリーブオイルと爽やかなライム果汁でマリネしたキヌアを合わせました。「ますこ」や中央のサワークリームと共に香り、味わい、異なる食感をお楽しみください。

フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に

洗練された味わいと深紅の花束を彷彿させる優美さを合わせ持つ逸品。濃厚なフォアグラのテリーヌにビーツを合わせ、しのばせたバルサミコのソースはフォアグラの芳醇な味わいを引き立てます。“胡桃のミルクパン”と一緒にお召し上がりいただくことで、更に味わいが深まります。

商品詳細

軽やかな苺のムースに シシリー産ピスタチオのクリームを合わせて

苺のムースにと深い味わいのシシリー産のピスタチオのクリームを合わせました。サクサクとしたフィアンティヌ、小さく角切りにしいたピスタチオなど食感も楽しく、ホリデーシーズンを華やかに演出するデザート。

パン 3種

◇プチバケット

ラトリエドゥ ジョエル・ロブション創業から味、形を変えず、継承している、レストランを代表するパン。

◇パヴェ

フランス語で石畳という意味する「パヴェ」はしっとり柔らかな食感をお楽しみいただけます。

◇胡桃のミルクパン

ローストした胡桃が香ばしいミルクパンは「フォアグラのテリーヌ ビーツのブーケと共に」と共にお召し上がりください。



《ジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品 オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクリームで》

素材を生かした味わいと芸術的な装いが両立するジョエル・ロブションを象徴する一皿。カリフラワーの柔らかなクリームとオマール海老のジュレの溶け合うハーモニーをご堪能ください。こちらの逸品をテイクアウトメニュー用に特別に仕立てお贈りいたします。

News Release

メニュー② 価格(税抜)	フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に (パン付き) 2名様用 9,800円(税抜)
商品詳細	ハーブと共に焼き上げたフランス産の若鶏のローストを、フランス産のセップ茸、トランペット茸、マッシュルームのフリカッセと共にお愉しください。こちらの若鶏のローストにはタイムやローズマリーのブーケを添えており、お食事前に電子レンジで温めることで、薫り高くお召し上がりいただけます。また、黒トリュフのスライスを別添えてお渡しいたします。お召し上がりいただく直前におのせ頂くことで、広がる芳醇な香りをご堪能いただけます。



メニュー③ 価格(税抜) サイズ	ブッシュドノエル 2名様用 3,500円(税抜) 6cm × 10cm × 高さ5cm
商品詳細	エグゼクティブシェフパティシエ高橋 和久が創り上げる、ラトリエドゥ ジョエル・ロブションでのみ販売する特別なブッシュドノエル。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いただけます。 *ご予約はレストランサイトのみで、ラブティックドゥジョエル・ロブションでのお取扱いはございません



メニュー①②③のセット 価格(税抜)	ラデギュスタシオン グルマン フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に (パン付き) ブッシュドノエル 2名様用 20,000円(税抜)
商品詳細	12月25日までの期間限定で、お二人の特別なホリデーを演出するラトリエドゥジョエル・ロブションのテイクアウトメニュー3種をセットにして、特別価格でご用意いたします。 *セット内容 ラ デギュスタシオン グルマン 2点 フランス産若鶏のローストと茸のフリカッセを香り高い黒トリュフと共に パン付き 1点 ブッシュドノエル 1点



メニュー④ 価格(税抜)	フランス・ソーニュ産キャビアを様々なコンディモンと共に (3種のコンディモンとクラッカー付) 2名様用 18,000円(税抜)
商品詳細	レストランでも提供しているしっかりとした味わいでバランスの取れたジョエル・ロブションセレクションのソーニュ産キャビア。サワークリーム、ミモザ、オニオンの3種のコンディモンと共に、クラッカーに添え、お好きな組み合わせでお召し上がりいただけます。付属のペーパーランチョンマット、シェルスプーンと共に、至極の口福をご堪能ください。



【テイクアウトメニュー ラインナップ概要】

	商品名	価格 (税抜)	予約 開始日	引渡し 期間	受注店舗	商品お渡し店舗
①	ラ デギュスタシオン グルマン	3,900円	2020/ 12/1	2020/12/3～ 2021/2/28	WEBにて、ご予約を承ります	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木) シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿)
②	フランス産若鶏の ローストと茸のフリ カッセを香り高い黒ト リュフと共に (パン付き)	9,800円		2020/12/3～ 2021/1/15	公式オンライン予約 URL: https://www.tablecheck.com/shops/robuchon-latelier-pickup/reserve?menu.lists[]=5ed095675f6ddfc48700862d	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木) シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿) ルバンドゥ ジョエル・ロブション NEWoMan新宿店 ルパンラプティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店 ルバンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 ラプティックドゥ ジョエル・ロブション丸の内ブリックスクエア店
③	ブッシュドノエル	3,500円		2020/12/3～ 2020/12/25	*ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション での商品お受け取りに限り、店頭 とお電話でもご予約を承ります ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500 (受付時間 11:00～21:00) (六本木ヒルズ内)	ラトリエドゥジョエル・ロブション(六本木)
① ② ③	セット販売	20,000円		2020/12/3～ 2021/2/28		ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木) シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿) ルバンドゥ ジョエル・ロブション NEWoMan新宿店 ルパンラプティックドゥ ジョエル・ロブション虎ノ門ヒルズ店 ルバンドゥ ジョエル・ロブション 渋谷ヒカリエ ShinQs店 ラプティックドゥ ジョエル・ロブション丸の内ブリックスクエア店
④	フランス・ソーレニ 産キャビアを様々な コンディモンと共に (3種のコンディモン とクラッカー付)	18,000円				

【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

2003年に「ラトリエドゥ 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。

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

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



【ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

エグゼクティブシェフ 関谷 健一朗】

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。



【エグゼクティブシェフパティシエ 高橋 和久】

1979年千葉県生まれ。

2019年より日本におけるジョエル・ロブションの菓子部門を一手に担う。食材の味わいを尊重しながら遊び心溢れる感性で創り上げるデザートは芸術的な美しさ。



《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、土屋、根本
TEL: 03-5572-6316/FAX: 03-5572-6065/MAIL: fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
株式会社フォーシーズ 宣伝・広報部 TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239