

2021年4月27日  
株式会社フォーシーズ

母の日に贈るフレンチに、メッセージを添えて。

## ジョエル・ロブション テイクアウトメニュー 母の日期間 限定特典

～今年の母の日は、ご家族と一緒にご自宅で優雅な食卓を～

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”」、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ内)では、母の日の期間限定で、テイクアウトメニューをご注文いただいた方への特典をご用意いたします。



### ◇ガストロノミー”ジョエル・ロブション”のテイクアウトメニュー2名様・4名様用 ご自宅までの配送費を無料に!

「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」では厳選した旬の食材を使用した春の『ガストロノミー グルメボックス』をご用意しております。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おります。母の日特典として、5/1(土)～5/31(月)の期間にお受け取りのお客様に、ティータイムセット(バラのフィナンシェ・ニナスティーパック各2個)とメッセージカードをオプションとして販売いたします。さらに、5/11(火)までにお受け取りの方は配送代を無料にて承ります。(店頭にてお受け取りの場合はパンと一緒に楽しめるコンフィチュールとエシレバターをプレゼントいたします。)また、5/12(水)以降にお受け取りの方は、平日限定で配送代を無料でご提供いたします。

### ◇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お1名様用 ログ入りメッセージカードをご用意!

「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、前菜からデザートまでの4つの味わいを楽しめるテイクアウトメニュー「ラ デギュスタシオン グルマン」をはじめとした4種類のテイクアウトメニューをご用意しております。母の日特典として、5/1(土)～5/9(日)の期間にお受け取りのお客様に、オリジナルメッセージカードをお渡しいたします。

是非、今年の母の日はご自宅でジョエル・ロブションのフレンチとともに、ご家族で優雅な時間をお楽しみください。

### 【母の日特典 概要】

#### ■ガストロノミー”ジョエル・ロブション”『ガストロノミー グルメボックス』

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/7953.html>)

- ・対象期間: 5/1(土)～5/31(月)お渡し分
- ・オプション内容: ティータイムセット+メッセージカードセット500円(税込)
  - \*ティータイムセット内容: バラのフィナンシェ(プレーン&フレーズ)、ニナスティーパック(マリーアントワネット)
  - \*メッセージカードサイズ: ミニメニューサイズ<11.5×18cm>

※5/11(火)までは配送代無料、店頭でのお受け取りの場合はコンフィチュールとエシレバターをプレゼントいたします。  
(5/12(水)以降は平日のみ送料無料、店頭でのお受け取りの特典はございません)

#### ■ラトリエドゥ ジョエル・ロブション テイクアウトメニュー

(メニュー詳細: <https://www.robuchon.jp/topics/7344.html>)

- ・対象期間: 5/1(土)～5/9(日)お渡し分
- ・特典内容: メッセージカードプレゼント \*メッセージカードサイズ: 名刺サイズ<5.5×9.1cm>



## 【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、レストランのスペシャリテ「キャビア アンペリアル ロブションスタイル」や「車エビのサラダ ポレロ仕立て」、春らしさ溢れる「インゲン ニース風サラダ マグロ中トロのコンフィと共に」を含む8種の前菜や、華やかなアスパラガスにタラマのムースリーヌを合わせた逸品「アスパラガス タラマムースと共にシャルトリューズ仕立て」、フランス ランド産のヴォライユ ジョーンヌにモリーユ茸を合わせた肉料理をご用意しています。また、小菓子には桜の香りを閉じ込めた「桜とイチゴのチーズボール」など、全6種をご用意致します。

\*詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/7953.html>

\*オンライン予約はこちら：<https://is.gd/1k38NZ>



### ■2名様用

- ①1段のみ(前菜盛り合わせ)\*パン付:25,000円
- ②2段セット(前菜盛り合わせ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン付:37,000円  
\*アスパラガスのサラダは含まれません。付け合わせをご用意いたします。
- ③2段セット(前菜盛り合わせ+アスパラガスのサラダ+ヴォライユジョーンヌ)  
\*パン、小菓子付:48,000円

### ■4名様用

- ①1段のみ(前菜盛り合わせ)\*パン付:47,000円
- ②2段セット(前菜盛り合わせ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン付:70,000円
- ③3段セット(前菜盛り合わせ+アスパラガスのサラダ+ヴォライユジョーンヌ)\*パン、小菓子付:88,000円

## 【ラ デギュスタシオン グルマン】

「ラ デギュスタシオン グルマン」はジョエル・ロブションの代表的な料理のひとつである「オマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレームで」に加え、春らしい軽やかでフレッシュな味わいを楽しめる魚料理「真鯛とズッキーニのプロヴァンサル 爽やかなハーブをアクセントに」や、春らしさ溢れるミモザを使用した「国産牛のタルタル ミモザ仕立て」、さらには春が旬のデコポンを使用したデザート「デコポンに軽やかなオパリスのムースを合わせて」と、見た目も鮮やかな季節感溢れるメニューです。他にも「仔牛のブランケット」や「キャビア」もご用意しております。

価格:4,200円(税込) \* 1名様用(前菜3品、デザート1品、パン3種各1個)

\*詳細はこちら：<https://www.robuchon.jp/topics/7344.html>

\*オンライン予約はこちら：<https://is.gd/P93e7S>



## 【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、14年間連続で料理、快適度双方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/shop-list/joelrobuchon>

### ラトリエドゥ ジョエル・ロブション

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む。

URL：<https://www.robuchon.jp/shop-list/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



《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、刑部、根本、土屋

TEL:03-5572-6316/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