



## 【夏季限定】ロブションのスペシャリテ「トマトのガスパチョ」も登場！ ル カフェドゥ ジョエル・ロブションの夏限定メニュー ～ 2021年7月9日(金)より ル カフェドゥ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.)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、2021年7月9日(金)より、夏季限定メニュー3品の販売を開始いたします。



ル カフェドゥ ジョエル・ロブションでは、季節毎に限定メニューを販売しております。7月9日からは、夏にぴったりなトマトやとうもろこしなど、夏野菜をふんだんに使用したメニュー3品の販売を開始いたします。

夏にしか味わえないジョエル・ロブションのスペシャリテメニュー「冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて」は、完熟トマトの程よい酸味を感じる冷たいスープです。バジルの爽やかな香り、クルトンの食感と共にお楽しみください。

カップリーニを使用した「フルーツトマトと夏野菜の冷製パスタ」は、静岡県産の高糖度なフルーツトマト”アメーラ”や夏野菜をふんだんに盛りつけた素材本来の味を楽しめる一皿です。

たっぷりのグリエールチーズと、焼き目のついたとうもろこしの香りや旨味を感じる「本ズワイガニととうもろこしのガレット」は、仕上げにカレーパウダーを合わせたスパイシーな味わいです。

是非、この機会にル カフェドゥ ジョエル・ロブションで、夏限定メニューをご賞味ください。

### 【メニュー概要】

メニュー:冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて 968円(税込)

フルーツトマトと夏野菜の冷製パスタ 2,200円(税込)

本ズワイガニととうもろこしのガレット 2,420円(税込)

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:2021年7月9日(金)～2021年8月31日(火)

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

## 【メニュー詳細】

商品名	冷たいトマトのガスパチョ 小さなクルトンを浮かべて
価格(税込)	968円
商品詳細	夏にしか味わえないジョエル・ロブションのスペシャリテ。真っ赤に熟れたトマトと野菜をプロヴァンス地方のオリーブオイルやシェリービネガーとともにジューサーにかけ、滑らかに仕上げたフレッシュな冷たいスープです。バジルの爽やかな香り、クルトンの食感と共にお楽しみください。



商品名	フルーツマトと夏野菜の冷製パスタ
価格(税込)	2,200円
商品詳細	フルーツマトや夏野菜をふんだんに盛りつけた色鮮やかな冷製パスタです。ソースに使われている粒マスタードの食感も楽しむことができ、夏でもおいしく味わえる、素材本来の味を生かしたシンプルな一皿です。



商品名	本ズワイガニととうもろこしのガレット
価格(税込)	2,420円
商品詳細	ほぐした本ズワイガニにとうもろこしを合わせた贅沢なガレットです。カレーパウダーを香りと風味付けに使用することで、スパイシーに仕上げています。



※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11万個のフ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/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

