

茸やスズキなどを使用した、この時期だけの限定メニューが登場！ ル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)秋限定メニュー ～ 2021年9月9日(木)より提供開始～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ル カフェ ドウ 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9月9日(木)より秋限定のメニュー『フォアグラと茸のガレット』と『長崎県産スズキ サフランソースに大根のジュリエンをあしらって』を販売しております。



フォアグラと茸のガレット



長崎県産スズキ
サフランソースに大根のジュリエンをあしらって

ル カフェ ドウ ジョエル・ロブションではカフェならではのガレットやサンドイッチからコース料理まで幅広くご用意しています。

今秋、限定メニューとしてご用意する『フォアグラと茸のガレット』は旬を迎える3種の茸にフォアグラを合わせた贅沢な逸品です。また、秋から初冬にかけて旨みが増すスズキに、香り高いサフラン、食感がアクセントとなる大根を添えた鮮やかな一皿『長崎県産スズキ サフランソースに大根のジュリエンをあしらって』を、ランチコースのメインとしてご用意しております。

是非、この機会にル カフェ ドウ ジョエル・ロブション(日本橋高島屋S.C.内)で、秋限定メニューをご賞味ください。

【商品 概要】

販売期間: 2021年9月9日(木)～ 2021年10月末

◆ フォアグラと茸のガレット

価格(税込): 2,640円

商品詳細: 秋の味覚の茸(しいたけ、しめじ、マッシュルーム)をふんだんに使い、香ばしくポワレしたフォアグラをあわせた、贅沢な秋限定メニューです。

◆ 長崎県産スズキ サフランソースに大根のジュリエンをあしらって

価格(税込): ランチコース(1,991円/2,310円/3,080円)のメインディッシュの一皿

*ランチコース詳細はこちら <https://bit.ly/3i18HJM>

商品詳細: 長崎県産のスズキに少し酸味を加えたサフランのソース、シャキシャキとした食感を残すよう仕上げた大根のジュリエンがアクセントとなっています。和食で定番のスズキと大根の組み合わせを、香りも味わいも全く異なるフレンチの逸品として仕上げました。

ル カフェ ドウ ジョエル・ロブションについては、公式HP以下URLより詳しくご覧いただけます

<https://www.robuchon.jp/shop-list/lecafe-takashimaya-nihombashi>

※商品名、金額等は予告なく変更となる場合があります。