

～オープンエアなテラス席で、ジョエル・ロブション氏の料理を堪能～

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション テラス席オープン！

4月22日(月)～10月31日(木)までの期間限定にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営をする「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、レストラン内に併設されているテラス席での営業を4月22日(月)より開始いたします。

■シャトーガーデンに関して

春の爽やかな陽気が心地よいガーデンテラスで、ジョエル・ロブション氏のシンプルランチをお楽しみいただけます。白い大理石に色とりどりの花と緑に囲まれ、心地よい風が吹き抜けるテラスで優雅な時間を是非お過ごしください。

テラス限定のワンプレートランチやディナー、アラカルトをご用意しております。

※天候によっては、営業いたしませんので、ご了承ください。

※ご予約はお承り致しておりません。

※テラス席ではペット連れのお客様もご来店いただけます。



©Alain Verzeroli

【シャトーガーデン 概要】

■期間 : 4月22日(月)～10月31日(木)

■時間 : ランチ 11:30～14:00(LO)/ディナー 18:00～21:30(LO)

■テラス限定メニュー

ランチ テラス限定ワンプレートランチ
※アラカルトのご用意しております。

ディナー テラス限定ワンプレートディナー
ラ ターブルのスペシャリティオードブル 3種のバリエ
※アラカルトのご用意しております。

お飲み物 グラスシャンパーニュ 1,900円～数種類
グラスワイン 1000円～数種類
その他各種アルコール・ソフトドリンク等も
ご用意しております。

■ お問い合わせ : 03-5424-1338 (受付時間 10:00～22:00)

※価格はすべて税込・サービス料10%別



©Alain Verzeroli

《本件に関するお問い合わせ先》

シャトーレストラン ジョエル・ロブション PR 事務局/㈱アンティル

担当: 秋山、吉本、橋本 TEL: 03-5572-6064/FAX: 03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL: 03-3409-6061/FAX: 03-5466-7239

《テラスメニュー概要》

【ランチメニュー】

- 提供期間 : 4月22日(月)~10月31日(木)
- 時間 : 11:30~14:00(LO)
- メニュー : テラス限定ワンプレートランチ 2600円
【前菜/スープ/メイン(魚料理又は肉料理)
/パン/コーヒー又は紅茶】

※アラカルトもご用意しております。



©Alain Verzeroli

【ディナーメニュー】

- 提供期間 : 4月22日(月)~10月31日(木)
- 時間 : 18:00~21:30(LO)
- メニュー : テラス限定ワンプレートディナー 4,800円
【前菜/スープ/メイン(魚料理又は肉料理)
/パン/コーヒー又は紅茶】

:ラ ターブルのスペシャリティオードブル
3種のバリエ 4,800円

※アラカルトもご用意しております。



©Alain Verzeroli

【アラカルトメニュー】

- 提供期間 : 4月22日(月)~10月31日(木)
- 時間 : ランチ 11:30~14:00(LO)/ディナー 18:00~21:30(LO)
- メニュー : タラバ蟹のサラダ仕立て アボカドとプチトマト
モッツアレラチーズを添えて 2,800円
- : 冷たいトマトのガスパッチョ フルーティーな
オリーブオイルの香り小さなクルトンを浮かべて 1,600円
- : ズワイ蟹のエフィロシェ 林檎とアボカドを共に合わせ、
フルーツマトのクーリーを乗せて 1,600円
- : シャラン産鴨肉のパテ フォアグラと共に重ね、
ポルト酒のジュレでコーティング
根セロリと葉野菜のサラダ 1,600円
- : デザート各種 1,350円



©Alain Verzeroli