

2016年7月6日
株式会社フォーシーズ

フレンチの巨匠ジョエル・ロブション氏が贈る、 夏野菜のトマトを使った色鮮やかな清涼感あふれるメニュー

ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションではすべてトマト尽くしのコースを7月7日より提供開始
ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション、ラトリエドゥ ジョエル・ロブション
ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”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)が運営する「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・日本高島屋)、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(東京・六本木)、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内1階「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、2階「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」では、夏が旬のトマトを使用したメニューを用意しました。それぞれのお店の個性を活かし、見た目も鮮やかで暑い夏でもさっぱりとおいしく味わえるメニューとなっております。

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」ではドリンク・前菜・パスタ全てにトマトを使用したコース料理をご用意し、7月7日より提供を開始します。また、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」ではトマトを使用したフレッシュな冷製スープを用意いたしました。さらに、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」ではサーモントラウトをトマトのジュレ(果汁)で包んだ涼しげな夏らしい一品をお楽しみいただけます。「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」では定評のあるトマトのメニューをこの夏もお召し上がりいただけます。爽やかな酸味のボンボンの中にはガスパチョが閉じ込められており、トマトの酸味と弾ける驚きの食感を楽しむことができます。

ロブションならではの素材の味を活かしたみずみずしい旬のトマトを使用したメニューを、ジョエル・ロブション各店で是非お楽しみください。

《トマトメニュー一覧》

店名	分類	価格		展開メニュー
		コース	アラカルト	
ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション (東京・日本橋高島屋)	ランチ ディナー	3,888	1,296	トマトジュース
			-	トマトのガスパチョソース カニ、アボカド、リンゴのミルフィーユ仕立て
			1,944	トマトと夏野菜の冷製パスタ
ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(東京・六本木)	ランチ ディナー	-	1,000	冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて
ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション(1階)	ディナー	7,600~		サーモントラウト フルーツトマトのデリケートなジュレでコーティング モッツアレラチーズと茄子のコンフィ
ガストロノミー“ジョエル・ロブション”(2階)	ランチ ディナー	10,000~ 24,000~		トマト 爽やかな酸味のボンボンに透明なジュレとのハーモニー

※価格はすべて消費税込み・サービス料別になります。

(サービス料・・・ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション、ラトリエドゥ ジョエル・ロブション10%/ガストロノミー“ジョエル・ロブション”(2階)12%)

※メニューは食材の入荷状況により異なる場合がございます。

※メニューは食材の入荷状況により予告なく、提供が終了する場合がございます。



《トマトメニュー概要》

【ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション】

- 提供場所:ルカフェ ドゥ ジョエル・ロブション
- 提供期間:7月7日(木)~8月31日(水)
- 価格:ランチ・ディナー 3,888円 ※税込み
※トマトジュース 1,296円、トマトと夏野菜の冷製パスタ 1,944円でアラカルトでも提供しております。

■トマトのコース:トマトのごちそう ~La Tomate en fête~

■メニュー説明:

ドリンク:ルカフェのトマトジュース

トマトを1日掛けて果肉から旨みを抽出して出来上がったシャンパンゴールドに輝くトマトジュース。トマト以外は何も加えず、トマトの旨みを凝縮させたロブションならではのトマトジュースとなっております。

前菜:トマトのガスパチョソース カニ、アボカド、リンゴのミルフィーユ仕立て

トマト、カニ、アボカドの色も鮮やかに、ほんのりスパイスが香る一品です。

ガスパチョのソースはトマトの甘味や酸味の絶妙なバランスをご堪能いただけます。

メイン:トマトと夏野菜の冷製パスタ

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冷たい、

素材本来の味を生かしたシンプルなカップペリーニとなっております。



【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション】

- 提供場所:ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

- 価格:ランチ・ディナー アラカルト1,000円

※いずれも税込み・サービス料10%別

■トマトのメニュー:冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

■メニュー説明: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な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楽しみください。



《トマトメニュー概要》

【1階 ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション】

- 提供場所:ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション
- 提供期間:~8月末頃 トマトの仕入れ状況により提供終了となります
- 価格:ディナー 7,600円・9,500円・13,800円
※プリフィックスメニューの前菜の一皿です。
※いずれも税込み・サービス料10%別
- トマトのメニュー:サーモントラウト フルーッとマトのデリケートなジュレでコーティング モッツアレラチーズと茄子のコンフィ
- メニュー説明:トマトを1日掛けて果肉から旨みを搾り出してできたシャンパンゴールドに輝くトマトのジュ(果汁)でサーモントラウトをコーティングしました。ズッキーニ、パプリカ、ニンジンをおリーブオイルでマリネし重ね、モッツアレラチーズ、長ナスのコンフィをミルフィーユ状に積み重ねた付け合せと共に楽しみください。



【2階 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”】

- 提供場所:ジョエル・ロブション
- 価格:ランチ 10,000円・18,000円・24,000円・30,000円
ディナー 24,000円・30,000円
※プリフィックスメニューの前菜の一皿です。
※いずれも税込み・サービス料12%別
- トマトのメニュー:トマト爽やかな酸味のボンボンに透明なジュレとのハーモニー
- メニュー説明:プチトマトを思わせる赤いボンボン(球体)は、口に含むと弾ける驚きのある食感です。ボンボンの中にはガスパチョが閉じ込められており、トマトの旨味と程よい酸味が口の中いっぱい広がります。



《店舗お問い合わせ先》

ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション/ガストロノミー“ジョエル・ロブション”
TEL: 03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間 10:00~22:00)
ル カフェドゥ ジョエル・ロブション
TEL:03-5255-6933 (受付時間 10:30~19:30)
ラトリエ ドゥ ドゥ ジョエル・ロブション
TEL: 03-5772-7500 (受付時間10:00~22:00)