

2017年4月25日
株式会社フォーシーズ

～花と緑に囲まれたテラスで都会の喧騒をはなれ特別なひと時を～ ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション テラス席オープン！ テラス限定のランチやディナー、アラカルトメニューもご用意。 4月27日(木)～10月31日(火)

株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長: 浅野 幸子)が運営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の営業を4月27日(木)より開始いたします。

花と緑に囲まれたテラスでは、爽やかな風を感じながら都会の喧騒をはなれ、特別なひと時をお楽しみいただけます。

今年から新たに可動式の屋根がつき、日差しや照り返しの強い日もより快適にお過ごしいただけるようになりました。

また、テラス限定のワンプレートランチやディナー、アラカルトもご用意しております。

春の爽やかな陽気が心地よいテラスで、優雅な時間をお過ごしください。

※天候によっては室内へご案内させていただきます。

※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。



【テラス 概要】

■期間 : 4月27日(木)～10月31日(火)

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

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』

※その他、アラカルトのご用意をしております。

ドリンク グラス ヴーヴ・クリコリッチ 2,000円

グラスシャンパーニュ 1,950円～数種類

その他各種アルコール・ソフトドリンク等

■お問い合わせ : 03-5424-1338 又は 03-5424-1347

(受付時間10:00～22:00)

※価格はすべて税込・サービス料10%別

※不定休

《テラスメニュー概要》 2017年4月27日(木)～10月31日(火)

【ランチ】

- 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 3,300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】



【ディナー】

- 時間 : 18:00～21:00(LO)
- メニュー : テラス限定ワンプレートディナー 5,500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 5,000円



【アラカルトメニュー】

- 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、
フルーツト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



※画像はすべてイメージです。※価格はすべて税込・サービス料10%別です。
※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。

《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

東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

シャトーレストラン ジョエル・ロブション1階 TEL: 03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間10:00～22:00)