



グルメの部屋（1）ラトリエ・ドウ・ジョエルロブション



(※こ



こに文章を記入してください。)

グルメの部屋(1) ラトリエ・ドウ・ジョエル・ロブション (L'ATELIER de Joel Robuchon) いつ来てもおいしい
ガスパチョを食べられる癒しのレストラン
フレンチ==== ミシュラン東京☆☆ ===

住所：東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズヒルサイド2F 03-5772-7500

(評価) ☆☆☆☆1/2☆

(コメント)

初夏のこの時期は必ずといってこの「ガスパチョ」が食べたくなり、いきなり訪問した。

週末なので気が付いたらカウンターは満席で、予め予約していましたが、いつもの席（奥のコーナー）はカップルで占領されていたので、中央の席に座りました。席は基本カウンター席です。でもキッチンの様子が見えるので楽しい！赤と黒の店内もシックです。同伴者もこの色彩はエロスを感じるとのことで・・・

オーダーしたドリンクは、シャンパングラス×2 赤ワインボトル、ガスウォーター

コースの内容は、¥8800を注文。

・フランス産白アスパラガスを、なめらかなバヴァロアに仕立ててズワイ蟹とのアンサンブルで

- ・夏の味覚「ガスパチヨ」
- ・活帆立貝 海草バターを乗せ ミ・キュイに
- ・天然スズキ ケッパーとエシャロットのアクセントで キノコのフリカッセをあしらって
- ・和牛バヴェット なめらかなポテトピューレと共に
- ・日向夏のジュレとホワイトチョコレートムースのアンサンブル 蜂蜜のグラスを添えて
- ・エスプレッソをプティフルと。

とにかく料理の色彩といい、料理の味とおいしくても変わらずおいしいことがうれしい。とくにここの初夏の「ガスパチヨ」はもう8年ぐらい通い続けているが味と期待がいつも一致している。

今年の夏はあと二回はここのガスパチヨを食べに来ることを、心に誓って満足なディナーを終了して、いざクラブへ・・・