



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロツテ」

カフェ

昨年好評だったかぼちゃづくしのコース料理が 装い新たに今年も登場！

ロッテシティホテル錦糸町1F シャルロツテ チョコレート ファクトリー 『ハロウィンコースメニュー』

2014年10月1日(水)～10月31日(金) ※予約も10月1日開始

株式会社ロッテ

「シャルロツテ チョコレート ファクトリー」では、オリジナルメニュー『ハロウィンコースメニュー』を、10月1日(水)～10月31日(金)のハロウィンシーズン限定で販売します。

すべてのメニューに旬のカボチャを使った全6品のコースメニューです。

「シャルロツテ チョコレート ファクトリー」で、ハッピーなハロウィンをお過ごしください。



コース内容

全6品

2980円

(税込)

前菜
スープ
メイン料理
デザート
パン
コーヒー
または紅茶

(お酒はコースに含まれません)

【施設概要】



■名称	「シャルロツテ チョコレート ファクトリー」	■定休日	なし
■住所	〒130-0013 東京都墨田区錦糸4-6-1 ロッテシティホテル錦糸町 1F	■営業時間	7:00 - 22:00 (21:30ラストオーダー) ・モーニング 7:00 - 10:30 ・ランチ 11:30 - 15:00 ・ティータイム 15:00 - 17:00 ・ディナー 17:00 - 22:00
■電話番号	03-3622-6100	■URL	http://www.lottecityhotel.jp/restaurant/
■店舗面積	94坪/311㎡		
■総座席数	60席		

資料-1:ハロウィンコースメニューの紹介

◎前菜



スモークサーモンと
栗カボチャのサラダ仕立て
特製トリュフ塩とバジルの
ドレッシングでお召し上がりください

◎スープ



カボチャの
クリームポタージュ
オーブンで焼き上げたカボチャを
何度も裏ごした濃厚なポタージュです

◎メイン料理



赤城牛のロッシェニ風
カボチャのピューレと共に
フォアグラとトリュフの香りのソースの
贅沢なステーキです

◎デザート



カボチャのアイス
温かいキャラメルのアフオガード
特製のキャラメルソースと
カボチャのマリアージュを

●メニュー名	『ハロウィンコースメニュー』
●実施店舗	「シャルロッテ チョコレート ファクトリー」 東京都墨田区錦糸4-6-1 ロッテシティホテル錦糸町1F
●販売期間	2014年10月1日(水)～10月31日(金)
●内容	全6品(前菜、スープ、メイン料理、デザート、パン、 コーヒー又は紅茶)
●価格	2,980円(税込)
●提供時間 (お食事のラストオーダー時間にご注意ください)	平日 17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00) 土日祝 11:00～22:00 (ラストオーダー 21:00) ※コース料理ですので、20:30までにご来店いただく とゆっくりお召し上がりいただけます。
●予約先	TEL:03-3622-6100 (10月1日より承ります) ※予約なしでもお召し上がりいただけますが、お席 に限りがあるため事前予約をおすすめいたします。

資料-2:期間限定スイーツの紹介

また、10月1日より、秋の期間限定スイーツを展開いたします。



ミックスベリーと
カスタードのモンブラン 830円(税込)
ワッフルの上にカスタードとフランス産マロンク
リームをたっぷり乗せた特製モンブランです



栗カボチャのクリームブリュレ 780円(税込)
濃厚なかぼちゃプリンをパリパリのキャラメルで
コーティングしたクリームブリュレです

●販売期間	2014年10月1日(水)～11月末日
●提供時間	平日 15:00～22:00 (ラストオーダー 21:30) 土日祝 11:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)