

クリスマス限定のスノーマンに見立てた可愛らしいデザートも
ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション クリスマス期間限定メニュー
2022年12月19日(月)～12月25日(日)

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「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」では、2022年12月19日(月)から12月25日(日)の期間で限定メニューをご用意いたします。

是非この機会に、厳選したフランスと日本の旬の食材をふんだんに使った「シンプルフレンチ」をテーマとした、オリジナリティ溢れるクリスマスメニューをお楽しみください。



今年のクリスマス限定ディナーメニューのアミューズは黒トリュフから始まり、前菜にはキャビアを使用した料理をご用意いたします。温菜には、優しく火を入れたオマール海老に熟成させたシャトーシャロンワインを使ったソースとのマリージュをお楽しみください。デザートはクリスマス限定ランチ、ディナーメニュー共にスノーマンに見立てた軽やかなフロマージュブランのムースです。クリスマスにぴったりな可愛らしいデザートをご堪能ください。

【クリスマスメニュー 概要】

- ◇提供期間 : 2022年12月19日(月)～12月25日(日)
- ◇クリスマス期間営業時間 : ランチタイム 12:00～13:00最終予約 15:00 close
ディナータイム 17:30～20:00最終予約 22:00 close(12月23日～25日の期間は17:00オープン)
- ◇ご予約・お問い合わせ : お電話 03-5424-1338 又は 03-5424-1347
WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latable/reserve>
ご予約はご来店の前より承ります。(例:12月24日のご予約は、10月24日よりご予約開始)
- ◇詳細掲載URL : <https://www.robuchon.jp/topics/14125.html>

店名	時間帯	価格	内容
ラターブルドゥ ジョエル・ロブション	ランチ	15,000円	アミューズ/前菜/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/ミニマルディーズ
	ディナー	25,000円	アミューズ/前菜2品/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/ミニマルディーズ

12月24日、25日ランチタイムのみ:ディナーメニュー25,000円もお召し上がりいただけます。ご予約時にお伝えください。

※価格はすべて税込・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 10%)

※アレルギー食材などがございましたら事前にお伺いさせていただきます。

※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。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

【店舗紹介 ラターブルドゥ ジョエル・ロブション】

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーの1階のラターブルドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は上品で開放的な雰囲気になっています。

所在地:東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>

