

トリュフが香る一皿やクリスマスに灯すキャンドルに見立てたデザートなど、5日間だけの限定メニューをご用意 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 2023年12月21日(木)～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、2023年12月21日(木)から12月25日(月)の期間でクリスマス限定メニューをご用意いたします。



【クリスマスメニュー 概要】

◇提供期間:2023年12月21日(木)～12月25日(月)

※12月21日のランチタイムはクリスマスメニューの提供はございません

◇クリスマス期間営業時間

:ランチタイム 12:00～12:30 最終予約15:00 close

:ディナータイム 17:00～20:00 最終予約22:00 close ※21日のみ17:30～

◇ご予約・お問い合わせ

:お電話 03-5424-1338 又は 03-5424-1347(受付時間11:00～21:00)

: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)

◇メニュー詳細

:ランチ・ディナー共通 25,000円 【アミューズブーシュ/前菜2品/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/ミネラルウォーター】

◇詳細掲載URL: <https://www.robuchon.jp/topics/16947.html>

※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年に開業した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満ちています。

所在地: 東京都目黒区三田恵比寿ガーデンプレイス内 URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>

【メニュー 一例】



【アミューズブーシュ】

今年のアミューズブーシュは2種類。しっとりと火をいれた丹波赤どりと黒トリュフの香りをお楽しみいただける一品と、細かく刻んだサーモンにケッパー、アクセントにとびっこことマスの卵を添えて様々な食感をお楽しみいただけるタスマニアサーモンのタルタルをご用意いたしました。



【前菜】

黒トリュフとホタテ貝のデュオ トピナンプールのクーリと共に

黒トリュフを帆立貝で挟んでポワレにしました。帆立貝の甘みとトリュフの華やかな香りを存分に感じていただけるよう、トピナンプールのピュレとトリュフのクーリと共にお召し上がりください。



【デザート】

キャンドルに見立てたフロマージュブランのムースとりんごのコンポート タヒチ産バニラのグラスを添えて

クリスマスに灯すキャンドルに見立てたチョコレートの中にカルヴァドスを効かせたりんごのコンポートとフロマージュブランとキャラメルを閉じ込みました。スペキュロスのクランブルと共に添えたタヒチ産バニラをふんだんに使用したバニラアイスと共に楽しみください。