

サンタクロースをイメージした可愛らしいデザートなど、クリスマスにしか味わえない限定メニュー ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 期間限定クリスマスメニュー

2023年12月21日(木)～12月25日(月)

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、“ジョエル・ロブション”が提案するカウンタースタイルのレストラン「ラトリエ 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)の期間限定でクリスマスメニューをご用意いたします。フランスや日本国内からの厳選した食材を使用し、彩り豊かで華やかなお料理やデザートオープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前にお楽しみください。



【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 12:00～13:00 最終予約 15:00 close

: ディナータイム 17:30～20:30 最終予約 22:30 close

※21日のみ17:30～20:00最終予約 22:00 close

◇ご予約・お問い合わせ: お電話 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)

: WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve>

※ご予約はご来店の2ヶ月前より承ります。(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/冷前菜/温前菜/魚料理/肉料理/アヴァン デセール/デセール/カフェ/小菓子】

◇詳細掲載URL: <https://www.robuchon.jp/topics/16946.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・・・ラトリエ 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 ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション】

2003年に「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。

ジョエル・ロブションが提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に提供される料理をロングカウンターで楽しめる。

所在地: 東京都港区六本木6-10-1

六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

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



【メニュー 一例】



【冷前菜】

フランス・ソローニュ産キャヴィア
帆立貝と根セロリのタルタル仕立て

贅沢にキャビアを使った帆立貝のタルタル。
爽やかな根セロリのソースと共にお召し上がりください。



【肉料理】

和牛フィレ肉のポワレとキノコを詰めた"カンデーレ"
香り高い黒トリュフと共に

厳選した和牛フィレ肉はクリスマスらしく黒トリュフを使い、
リッチに仕上げました。付け合わせには今年20周年を
迎えた同店の記念コースでも提供したカンデーレを添えて
います。



【デザート】

サンタクロースに見立てた軽やかな苺のムース
シャルトリューズの香りをあしらって

あわてんぼうのサンタクロースをイメージして、可愛ら
しいデザートに仕立てました。苺をふんだんに使用し
た軽やかなムースにシャルトリューズの香りを纏わせ、
メレンゲやサブレの食感がアクセントに。クリスマス
を華やかに彩る特別な一皿をぜひお楽しみください。