

LA TABLE  
de Joël Robuchon

## オマール海老を使用した一皿やクリスマスにツリーに見立てたデザートなど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

2024年12月20日(金)～12月25日(水)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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、2024年12月20日(金)から12月25日(水)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

: 2024年12月20日(金)～12月25日(水) ※12月20日はディナーのみの営業となります。

#### ◇クリスマス期間営業時間

: ランチ 12:00～12:30 最終予約 15:00 close  
: ディナー 17:00～20:00 最終予約 22:00 close

#### ◇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 30,000円

【アミューズ/前菜2品/魚料理/肉料理/デザート/ミネラルデイズ】

#### ◇詳細掲載URL

: <https://www.robuchon.jp/topics/19794.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%)  
※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。

※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。  
※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。

## 【クリスマスメニュー 一例】



### 【前菜】

#### スモークサーモンのタルト フランス ソローニュ産キャビアをあしらって

パートブリックで仕上げたパリパリとした食感のタルトにスモークサーモンと相性の良い酸味のあるサワークリームを合わせました。フランス産キャビアをあしらった華やかな一品です。



### 【魚料理】

#### オマール海老と栗のコンフィ シャトーシャロン風味のソースを合わせて

オマール海老の味わいを存分に楽しめる一皿。シャトー・シャロンを加えた香り豊かなソースと共に、お召し上がりください。



### 【デザート】

#### クリスマスツリーに見立てたショコラブランのムースにエビス香る 苺のクーリとタヒチ産バニラのグラスを添えて

クリスマスツリーをイメージしたショコラブランのムースにアニスやシナモンなどのスパイスの風味をつけた苺のクーリを合わせました。スペキュロスのクランブルとバニラアイスと共に、お楽しみください。

## 【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>

