



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lotte」

カフェ

看板メニューの“チョコごはん”をコースで堪能 「シャルlotte チョコレート ファクトリーの クリスマスコース2013」

ロッテシティホテル錦糸町1F シャルlotte チョコレート ファクトリーで
2013年12月16日(月)～25日(水)まで期間限定で販売

株式会社ロッテ

チョコレートを使用した料理“チョコごはん”が楽しめる「シャルlotte チョコレート ファクトリー」(東京都墨田区)では、クリスマス限定メニュー「シャルlotte チョコレート ファクトリーのクリスマスコース2013」を2013年12月16日(月)から12月25日(水)まで、10日間限定で販売します。

同メニューは、シェフによる新作の“チョコごはん”をコースで堪能できるオリジナルメニューです。今年は、ウニとトマトソースがベースの Pasta に、「ガーナミルク」を入れてコクのあるソースに仕上げるなど、食べなければ分らない“チョコごはん”の魅力が詰まった各種メニューをご提供します。 ※詳細は次項



「シャルlotte チョコレート ファクトリーのクリスマスコース2013」 全7品、3,800円(税込)

●コース名	「シャルlotte チョコレート ファクトリーのクリスマスコース2013」
●実施店舗	「シャルlotte 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	2013年12月16日(月)～12月25日(水)
●コース料金	3,800円(税込)《全7品:前菜、パン、スープ、Pasta、メイン料理(肉or魚)、デザート、コーヒー又は紅茶》
●提供時間	17:00～22:00 (L.O. 21:30)
●予約先	03-3622-6100 ※予約不要でお召し上がりになれますが、お席に限りがあるため事前予約していただけると幸いです。

**パテドカンパーニュ
チョコレートバルサミコソース**



前菜

ビストロの定番! 当店特製のチョコレートバルサミコソースでお召し上がりください。

**白いんげん豆の
クリームポタージュ**



スープ

白いんげんを丁寧に裏ごして仕上げたクリームポタージュです。

**ウニとキャビアのトマトソース
ホワイトチョコレート風味**



パスタ

聖なる夜に相応しい彩豊かな食材で飾ったパスタです。

**手長海老の香草焼
スプマンテのジュレと共に**



選べるメイン
(魚料理)

ニュージーランド産のスカンピ(手長海老)をシンプルに香草焼にしたメイン料理です。
※メインは、肉か魚のいずれかをご選択

**カカオとバジルバターを
纏ったラム肉のロースト**



選べるメイン
(肉料理)

肉汁滴る子羊ロース肉の味わいをご堪能ください。
※メインは、肉か魚のいずれかをご選択

**ティラミス2013
シャルロッテスタイル**



デザート

ココア入りのビスキュイにマスカルポーネのムース・エスプレッソのジュレをあしらったクリスマス特製デザート。

【施設概要】



■名称	「シャルロッテ 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 ロッセ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 11:00-15:00 ・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.lottcityhotel.jp/restaurant/
■店舗面積	94坪/311㎡		
■総座席数	60席		