



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

カフェ

メイン料理が選べるコースディナー！ 大切な人と一緒に幸せなクリスマスを！

ロッテシティホテル錦糸町1F シャルロット チョコレート ファクトリー 『クリスマスコースディナー』

2014年12月13日(土)～12月25日(木) ※12月1日予約開始！

株式会社ロッテ

「シャルロット チョコレート ファクトリー」では、『クリスマスコースディナー』を、
12月13日(土)～12月25日(木)の期間限定でご提供いたします。
前菜からデザートまでシェフ渾身の料理が全7品。メイン料理は肉・魚からチョイス。
「シャルロット チョコレート ファクトリー」で、幸せなクリスマスをお過ごしください。



コース内容

全7品

3900円
(税込)

前菜
スープ
パン
パスタ
メイン料理
デザート
コーヒー
または紅茶

(お酒はコースに
含まれません)

【施設概要】

■名称	「シャルロット 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 ロッテ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) ★コースのラストオーダーは20:00です。 ・モーニング 7:00 - 10:30 ・ランチ 11:30 - 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.lottecityhotel.jp/restaurant/
■店舗面積	94坪／311㎡		
■総座席数	60席		



資料-1:クリスマスディナーコースの紹介

◎前菜



フォアグラのテリーヌと焼きりんごのサラダ仕立て
フォアグラとりんごの相性が抜群！
特製バルサミコソースを添えました

◎メイン(肉)



子羊のロースト 赤ワインソース
肉汁滴る子羊の旨みをご堪能ください！

◎スープ



4種のキノコのポタージュ
キノコの風味を生クリームに溶かした贅沢なポタージュです

◎メイン(魚)



真鯛のポワレ ブールノワゼットソース
築地直送の真鯛を、酸味を利かせた焦がしバターソースで
お召し上がりください

または

◎パスタ



ズワイ蟹のトマトクリームパスタ
旬のズワイ蟹と小松菜の上品なパスタです

◎デザート



クーベルチョコレートのブリュレ仕立て
クーベルチョコレートと生チョコで仕上げた
スペシャルデザートです

●メニュー名	『クリスマスコースディナー』
●販売期間	2014年12月13日(土)～12月25日(木)
●内容	全7品(前菜、スープ、パン、パスタ、メイン料理、デザート、コーヒーまたは紅茶)
●価格	3,900円(税込)
●提供時間	平日 17:00～22:00(ラストオーダー 20:00) 土日祝 17:00～22:00(ラストオーダー 20:00) ※お食事のラストオーダー時間にご注意ください。
●予約先	TEL:03-3622-6100 (12月1日より承ります) ※予約なしでもお召し上がりいただけますが、お席に限りがあるため 事前予約をおすすめいたします。