

クリスマスオーナメントを冠した限定メニューで特別なひとときを。
ガストロノミー “ジョエル・ロブション” クリスマス期間限定メニュー
 2022年12月19日(月)～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、2階「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」では、2022年12月19日(月)から12月25日(日)の期間限定で特別なひとときを演出するクリスマス期間限定メニューをご用意いたします。甲殻類のジュレを薄く敷き詰め、カリフラワーのクリームと蟹のサラダに、ソローニュ産のキャビアを組み合わせたジョエル・ロブションのスペシャルティ「キャビアアンペリアル ロブションスタイル」から始まり、デザートはクリスマスオーナメントに冬らしい栗のムースやカシスのコンフィチュールを閉じ込め、上品なアルマニャック香るアイスクリームと共に楽しみ頂けます。是非この機会に、最高の素材を惜しみなく使用し、素材が持つクオリティを最大限に引き出したクリスマスメニューをご堪能ください。

Noël
2022



【クリスマスメニュー 概要】

◇提供期間 : 2022年12月19日(月)～12月25日(日) 12月19日、20日はディナータイムのみの営業となります。

◇クリスマス期間営業時間: ランチタイム 11:30～12:30最終予約 13:00(L.O.) 15:00 close
 ディナータイム 17:30～19:30最終予約 20:00(L.O.) 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/joelrobuchon/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)

◇詳細掲載URL : <https://www.robuchon.jp/topics/14124.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...ガストロノミー“ジョエル・ロブション”12%)

※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 ガストロノミー “ジョエル・ロブション”】

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2階のガストロノミー“ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、最高評価である三つ星に15年連続で選ばれています。

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/joelrobuchon>



店名	限定メニュー	価格	内容
ガストロノミー “ジョエル・ロブション”	ランチメニュー	35,000円	アミューズ/キャビア・アンペリアル ノエルスタイル2022/前菜/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/小菓子
	ディナーメニュー	60,000円	アミューズ/キャビア・アンペリアル ノエルスタイル2022/前菜2品/魚料理/肉料理/チーズワゴン/アヴァン デセール/デザート/カフェ/小菓子