

シェフ厳選の和牛フィレ肉や、濃厚なピスタチオでツリーを象ったデザートなど全6品の限定コース
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
 2022年12月21日(水)～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、“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、2022年12月21日(水)から12月25日(日)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、オープンキッチンならではの臨場感をお楽しみいただける店内でご堪能ください。

Noël 2022



全7品のコースはクリスマスでしか味わうことのできない限定コースです。前菜のオマール海老は根セロリと黒トリュフを組み合わせたリッチな味わいです。シェフの志田が厳選したメインの和牛フィレ肉は、ジョエル・ロブションのスペシャルティであるポテトピュレとサラダパストラルと共に楽しみください。デザートにはクリスマスツリーに見立てた濃厚なピスタチオのムースに爽やかなグリオットやフランボワーズを合わせた華やかな一品をご用意しております。

【クリスマスメニュー 概要】

- ◇提供期間 : 2022年12月21日(水)～12月25日(日)
※12月21日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 12:00～13:30最終予約 15:00 close ※12月24日,25日は13:00最終予約
ディナータイム 17:30～20:30最終予約 22:00 close
- ◇ご予約・お問い合わせ : お電話 03-5772-7500 / 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)
- ◇詳細掲載URL : <https://www.robuchon.jp/topics/14136.html>

店名	時間帯	価格	内容
ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション	ランチ	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
	ディナー		

12月21日～23日限定で、ランチタイムに通常のプリフィクスメニュー(6,000円 / 10,000円)もご用意しております。

- ※価格はすべて税込・サービス料別です。(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。
- ※期間中アラカルトのメニュー提供はございません。

【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>

