

## スペシャリテやホワイトクリスマスをイメージしたデザートなど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 2023年12月18日(月)～12月25日(月)

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、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”では、2023年12月18日(月)から12月25日(月)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。



Noël 2023

### 【クリスマスメニュー 概要】

◇提供期間: 2023年12月18日(月)～12月25日(月)

※12月18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 15:00 close

:ディナータイム 17:30～19:30 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(受付時間11:00～21:00)

:WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/joelrobuchon/reserve>

※ご予約はご来店の前より承ります。(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 45,000円【アミューズ/キャビア・アンペリアル/前菜/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/小菓子】

:ディナー 60,000円【アミューズ/キャビア・アンペリアル/前菜2品/魚料理/肉料理/アヴァン デザート/デザート/カフェ/小菓子】

※キャビア・アンペリアルはランチとディナーで提供スタイルが異なります

◇詳細掲載URL: <https://www.robuchon.jp/topics/16945.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知らせ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16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>



【メニュー 一例】



キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

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ーニユ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。

※ディナーでの提供となります  
ランチは提供スタイルが異なります



【アヴァン デセール】

バラに見立てたホワイトチョコレートのムース  
季節の柑橘とシャンパンのグラニテ

季節の柑橘、シャンパンのジュレ、グラニテを合わせ、ホワイトチョコレートのバラを乗せた華やかな一品です。

※ディナーでの提供となります



【デセール】

ブルドネージュ フロマーージュブランの  
クリームと苺のデクリネゾン 雪の降るクリスマス

ホワイトクリスマスイメージしたデザートです。繊細な飴細工の中にフロマーージュブランのクリーム、苺、ジュレ、エスプーマなどを閉じ込めました。様々な食感の苺をお愉しみいただけます。

※ランチ、ディナー共に提供いたします