

### スペシャルティやオーナメント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 ガストロミー“ジョエル・ロブション” クリスマス期間限定メニュー

2024年12月18日(水)～12月25日(水)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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、ガストロミー“ジョエル・ロブション”では、2024年12月18日(水)から12月25日(水)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。



#### 【クリスマスメニュー 概要】

##### ◇提供期間

2024年12月18日(水)～12月25日(水)

※ 12月18日～12月20日の期間はディナー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

: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)

##### ◇メニュー詳細

:ランチ、ディナー共通 63,000円

【アムューズ/キャビア・アンペリアル/前菜2品/魚料理/肉料理/アヴァン デセール/デセール/カフェ/小菓子】

\*チーズをご希望の場合、別途料金を頂戴しております。

##### ◇詳細掲載URL

:<https://www.robuchon.jp/topics/19793.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…ガストロミー“ジョエル・ロブション”12%)

※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。

※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。

※営業時間は予告なく変更になる場合がございます。



## 【クリスマスメニュー 一例】



### 【キャビア・アンペリアル ロブションスタイル】

ジョエル・ロブションのロゴ入りの缶を開けると一面キャビアで覆われています。別名「驚きのキャビア」と呼ばれる、このお料理はキャビアの下に甲殻類のジュレ、カニの身とカリフラワーのクリームが重なっています。

味わいは元より、視覚からも食事の始まりを高揚させるユニークな一皿です。



### 【デザート】

ブルドノエル シャルトリューズのサバイヨンとピスタチオのグラスを閉じ込めた光輝めくオーナメント

繊細な飴細工をクリスマスに彩られたオーナメントに見立て、軽やかなシャルトリューズのサバイヨンと苺のコンフィ、ピスタチオのグラスと合わせました。華やかな香りと様々な食感をお楽しみください。

## 【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17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>

