

切り株に見立てた可愛いデザートなど、クリスマスにしか味わえない限定メニュー 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

2024年12月20日(金)～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、“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、2024年12月20日(金)から12月25日(水)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をオープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前にお楽しみください。



【クリスマスメニュー 概要】

◇提供期間

: 2024年12月20日(金)～12月25日(水)

◇クリスマス期間営業時間

: ランチ 12:00～13:00 最終予約 15:00 close
: ディナー 17:30、18:00、20:00、20:30最終予約 22:30 close
*ディナーは2部制でご案内いたします。

◇ご予約・お問い合わせ

: お電話 03-5772-7500 (受付時間11:00～21:00)
: WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/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、ディナー共通 28,000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】

◇詳細掲載URL

: <https://www.robuchon.jp/topics/19795.html>



※価格はすべて税込・サービス別になります。(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。

【クリスマスメニュー 一例】



【冷前菜】

フォアグラと黒トリュフ、根セロリのミルフィーユ仕立て
ソーテルヌのジュレをアクセントに

クリスマスに相応しいフォアグラと黒トリュフ、根セロリをミルフィーユ仕立てのテリーヌをご用意いたしました。ソーテルヌのジュレと濃厚な黒トリュフのクーリと合わせお召上がりいただくことで、さらに奥深い味わいをお楽しみいただけます。ベーカリーチームが当日焼き上げる黒トリュフのプリオッシュを添えて、皆様にお届けいたします。



【魚料理】

オマール海老のプランシャ焼き
リコッタチーズを合わせたフリットを添えて ソースオランダーズ

キッチン中央にある当店自慢のプランシャでオマール海老を殻付きで焼き上げます。オマール海老の香ばしさがより引き立つよう、クラシックなオランダーズソースを軽やかに仕上げ合わせました。リコッタチーズとオマール海老を包んだパピヨット仕立てのフリットの食感と共に楽しみください。



【デザート】

切り株に見立てたブッシュドノエル

冬の情景を思い浮かべ、切り株(フランス語でブッシュ)をデザートに仕立てました。コーヒームースで作った切り株の中には、ベイリーズリキュールのクリームを忍ばせました。ヘーゼルナッツのムース、チェリーのムースで仕上げた2種類の可愛いきのこがアクセントになっています。聖夜を彩る珠玉のデザートをお楽しみください。

【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>

