

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションが贈る2025年のクリスマス ※※華やかな時を彩るプレミアムシャンパーニュボトルが付いた特別プランもご用意※※

予約開始:2025年10月1日(水)より

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、カウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では、2025年12月20日(土)から12月25日(木)の期間限定で、ご用意するクリスマスメニューのご予約を2025年10月1日(水)より承ります。



- クリスマスの一日にふさわしい、シェフ志田が率いるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのチームによる珠玉の料理。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が特別なひとときを演出します。
- 今年は特別なプレミアムシャンパーニュボトルが彩る至極の時を過ごす、お二人にぴったりな『PRESTIGE(プレステージ)プラン』もご用意いたします。
- 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、大切な方と心に残るクリスマスをお過ごしください。

《クリスマスメニュー 概要》

提供期間 :2025年12月20日(土)~12月25日(木)

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 :**ご予約は全日程、2025年10月1日より承ります**

お電話 03-5772-7500 (受付時間11:00~21:00) WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve>

メニュー詳細 :ランチ 15,000円【アミューズ/冷前菜/スープ/肉料理(丹波黒どり)/クリスマスデセール/カフェ/小菓子】

:ランチ 19,000円【アミューズ/冷前菜/スープ/肉料理(和牛フィレ)/クリスマスデセール/カフェ/小菓子】

: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】

特別プラン :プレステージプラン お二人様 150,000円

(「ランチ・ディナー共通 28,000円」ペアコース + ボトルシャンパーニュを5種の中から1種お選びください)

詳細掲載URL :<https://www.robuchon.jp/topics/23110.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...ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション10%)
※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》



【冷前菜】

オマール海老のポッシュと爽やかなカブのクーリ 黒トリュフをあしらって

オマール海老のポッシュを甘味が増した旬のカブやリングと合わせサラダ仕立てに。

香り高い黒トリュフをあしらったクリスマスならではの贅沢な一皿です。

※ランチ・ディナー共通 28,000円メニューで提供



【肉料理】

和牛フィレ肉のブランシャ焼き 根セロリのデクリネゾンと共に ソースペリグー

厳選した和牛フィレ肉を、当店自慢のオープンキッチン中央にある鉄板でブランシャ焼きにし、根セロリをクーリやサラダなど、様々な調理法で合わせました。

トリュフの香りが広がる芳醇なソース・ペリグーと共にお召し上がりください。

※ランチ・ディナー共通 28,000円メニューで提供



【デザート】

クリスマスオーナメントに見立てた苺のスフェール

繊細な飴細工の中には、苺のエスプーマやソルベ、ミックスベリーのソースを閉じ込めました。

周りには苺のクーリーやコンフィチュール、軽やかなロゼシャンパーニュの泡をあしらい、華やかに仕上げています。

※ ラunch・ディナー共通 28,000円、ランチ 15,000円、19,000円全メニューで提供

PRESTIGE（プレステージ）プラン

華やかな時を彩るプレミアムシャンパンボトルが付いたランチ・ディナー特別ペアプランをご用意

お二人様 150,000円（「ランチ・ディナー共通 28,000円」ペアコースに、ボトルシャンパーニュ1本付き）

丹精込めて仕上げたクリスマスのためのコースを特別なプレミアムシャンパーニュと共に愉しむ最後のひと口まで満たされる至極の贅沢をご堪能ください。

ご用意するのは煌びやかな特別な品質を誇るプレステージ。下記のボトルシャンパーニュ5種の中から1種をお選びいただけます。

- NV Jacques Selosse Substance Blanc de Blancs
- 2013 Louis Roederer Cristal
- NV Krug Rosé
- 2004 Dom Pérignon Rosé
- 2015 Philipponnat Clos des Goisses ※2本限定でのご用意 追加料金10,000円



※価格はすべて税込・サービス料別になります。（サービス料・・・ラトリエドゥ ジョエル・ロブション10%）

《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>