

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションが贈る 2025年のクリスマスメニュー  
ソムリエ厳選による特別なペアリングワインを楽しむプランもご用意

期間限定：2025年12月19日（金）～12月25日（木）

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、1階『ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション』では、2025年12月19日（金）から12月25日（木）の期間限定で、クリスマスメニューをご用意いたします。予約はご来店日の2ヶ月前より承ります。



- フランスと日本の厳選した旬の食材をふんだんに使い、食材の持ち味を引き出した、オリジナリティ溢れるクリスマス限定のメニューをお届けいたします。食事を締めくくるデセールは、「サンタ帽」に見立てた繊細な飴細工が目を惹くホリデーにぴったりな一皿です。
- シェフソムリエ 小坂がセレクトしたペアリングワインと共にクリスマスメニューを堪能できる特別プランを2種ご用意いたしました。お料理とワインの調和が織りなす至極のひと時をお贈りいたします。
- 皆様をお迎えするクリスマスツリーにオーナメントを飾り、ご来店を心待ちにしております。

【クリスマスメニュー 概要】

提供期間：2025年12月19日（金）～12月25日（木）  
※12月19日はディナーのみの営業となります。  
営業時間：ランチ 12:00～12:30 最終予約 15:00 close  
ディナー 17:00～20:00 最終予約 22:00 close  
詳細掲載URL：<https://www.robuchon.jp/topics/23443.html>  
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/robuchon-latable/reserve>  
※予約はご来店日の2ヶ月前より承ります。（例：12月24日の予約は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 32,000円  
【アミューズ/前菜2品/魚料理/肉料理/デセール/ミニマルディーズ】  
特別プラン

：スタンダードペアリングワイン お一人様 57,000円  
【「ランチ、ディナー共通 32,000円メニュー」・シャンパーニュ2杯・白ワイン2杯・赤ワイン1杯・ミネラルウォーター】  
：プレステージペアリングワイン お一人様 72,000円  
【「ランチ、ディナー共通 32,000円メニュー」・シャンパーニュ2杯・白ワイン2杯・赤ワイン1杯・ミネラルウォーター】

※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 ターブル 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】



### 【前菜】

#### タスマニアサーモンのタルタルに フランス ソローニュ産キャビアと花穂をあしらって

タスマニア産サーモンを繊細なタルタルに仕立て、  
贅沢にキャビアを添えました。  
プチプチと弾けるとびこの食感がアクセントになっています。  
香り豊かなサフラン風味のトーストが味わいを引き立てます。



### 【肉料理】

#### 和牛フィレ肉のソテーに 黒トリュフと根セロリを詰めたカンデーレを添えて

柔らかな和牛フィレ肉をソテーし、黒トリュフと根セロリのカンデーレを添えました。  
黒トリュフのクーリとセロリラブのピューレ、芳醇なマデラソースとともにご堪能ください。



### 【デザート】

#### サンタ帽子に見立てた飴に 苺とマダガスカル産ヴァニラのグラスを忍ばせて

ザクザクとしたココナッツをまぶしたフロマージュブランのムースと繊細な飴細工で  
模ったサンタ帽のデザートです。サンタ帽の中には、苺、ヴァニラのグラス、  
ピスタチオのクリームを忍ばせました。シャンパン香るクーリと共に華やかな  
クリスマスのデザートをお楽しみください。

## ソムリエ厳選による特別なペアリングワイン付きプラン

クリスマスコースに合わせ、シェフソムリエ小坂が厳選したペアリングワインをご用意いたします。  
お料理との調和が織りなすひとときに、さらなる驚きと感動を添えてお贈りします。

### ■プレステージペアリングワイン お一人様 72,000円

【「ランチ、ディナー共通 32,000円メニュー」・シャンパーニュ2杯・白ワイン2杯・赤ワイン1杯・ミネラルウォーター】

- ・2013 TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE
- ・S.A. TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ
- ・1988 VOUVRAY / MARC BRÉDIF
- ・2022 CORTON GRAND CRU VERGENNES DOMAINE CHANSON
- ・2016 LE CLARENCE DE HAUT-BRION

### ■プレステージペアリングワイン お一人様 57,000円

【「ランチ、ディナー共通 32,000円メニュー」・シャンパーニュ2杯・白ワイン2杯・赤ワイン1杯・ミネラルウォーター】

- ・S.A. TAITTINGER BRUT RÉSERVE
- ・S.A. TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ
- ・2020 CONDRIEU / DOMAINE BARGE
- ・2022 BEAUNE 1ER CRU CLOS DES MOUCHES / DOMAINE CHANSON
- ・2016 CH. LAGRANGE



### 【店舗紹介 ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション】

1994年に開業した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の1階のラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション。フランスの伝統色であるラベンダーで統一された店内は上品で開放的な雰囲気に満ちています。

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/shop-list/latable>