

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションが贈る2026年のクリスマス限定メニュー ボトルシャンパーニュとともに楽しむ特別なプランもご用意

予約開始:10月1日(木) / 提供期間:12月18日(金)～12月25日(金)

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」(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)では、2026年12月18日(金)のディナータイムから12月25日(金)の期間限定で、クリスマス限定メニューをご提供します。ご予約は2026年10月1日(木)より承ります。



- シェフ志田 竜児が率いるラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションのチームによる2026年のクリスマス限定コースをお届けします。フランス・ソーニュ産キャヴィア、オマール海老、和牛フィレ肉など、厳選した食材を贅沢に使用。コースの最後には、松ぼっくりに見立てた遊び心あふれるデザート「フォレノワール」も登場します。
- また、お二人の特別な時間を演出するプレミアムシャンパーニュボトルとともにコースを味わう『PRESTIGE(プレステージ)プラン』もご用意しております。
- 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。



シェフ志田 竜児

【クリスマス限定メニュー 概要】

提供期間 : 2026年12月18日(金)ディナータイム ~ 12月25日(金)

営業時間 : ランチ 12:00～15:00(13:00最終入店)

ディナー 【12/18(金)】18:00～19:30最終予約 22:00close

【12/19(土)～12/25(金)】<第1部>17:30～19:30/18:00～20:00 <第2部>20:00～22:00/20:30～22:30

※19日以降のディナーは2部制でご案内いたします

詳細 : <https://www.robuchon.jp/topics/27085.html>

ご予約・お問い合わせ: ご予約は全日程、10月1日(木)より承ります。 TEL 03-5772-7500(受付時間11:00～21:00)

WEB <https://www.tablecheck.com/ja/shops/robuchon-latelier/reserve>

コース詳細: 15,000円(ランチ)【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】

22,000円(ランチ)【アミューズ/冷前菜/魚料理/肉料理(和牛フィレ肉)/クリスマスデセール/カフェ/小菓子】

30,000円(ランチ・ディナー共通)【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/クリスマスデセール/カフェ/小菓子】

特別プラン: 『PRESTIGE(プレステージ)プラン』 お二人様 120,000円

(「30,000円(ランチ・ディナー共通)」ペアコース+ボトルシャンパーニュを4種の中から1種お選びください)

※価格はすべて税込・サービス料別(10%)になります。 ※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。
※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】



フランス・ソーニユ産キャヴィア 帆立貝と根セロリのタルタル仕立て

(30,000円コース／ランチ・ディナー共通 冷前菜)

冷前菜は、フランス・ソーニユ産キャヴィアを贅沢にあしらった、帆立貝と根セロリのタルタル。帆立にまとわせたシトロンヴィネグレットの爽やかな酸味と、なめらかな根セロリのソースが、帆立の甘みとキャヴィアの旨みを引き立てます。



オマール海老のブランシャ焼き ローズマリー風味の芳醇なソースと共に

(30,000円コース／ランチ・ディナー共通 魚料理)

同店の象徴でもあるブランシャで、オマール海老を香ばしく焼き上げました。オマール海老を丸ごと使った濃厚なソースに、ローズマリーの香りをアクセントに。ほうれん草のソテーと、軽やかでサクサクとした食感のパピヨットを添え、オマール海老の豊かな味わいをご堪能いただける華やかな一皿です。



和牛フィレ肉のポワレ ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて

(30,000円コース／ランチ・ディナー共通 肉料理)

厳選した和牛フィレ肉をポワレし、芳醇な黒トリュフを合わせたクリスマスならではの一品。付け合わせには、ハーブが香るサラダパストラルと、ジョエル・ロブションのスペシャルティである、口溶けなめらかなポテトピュレを添えました。



フォレノワール ノエルを彩る松ぼっくりに見立てて

(全コース共通 クリスマスデザート)

カカオのチュイルを幾重にも重ね、冬の松ぼっくりに見立てたフォレノワールです。なめらかなショコラムースの中には、バニラのシャンティーとキルシュ漬けのグリオットを忍ばせ、底にはショコラのビスキュイを重ねました。キャラメリゼした松の実をアクセントに添え、仕上げに甘酸っぱいグリोटのクーリをかけてご提供します。濃厚なショコラとグリोटの酸味、キルシュの香りが織りなす、ノエルを華やかに締めくくるデザートです。

【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ーニュボトル付きの特別ペアプラン

お二人様 120,000円

-「ランチ・ディナー共通 30,000円」ペアコース

-ボトルシャンパーニュ1本付き

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4種類の中から1種類をお選びいただけます。

- ▶Bruno Paillard N.P.U. 1996
- ▶Dom Ruinart 2007
- ▶GH Mumm Cuvée R. Lalou 1999
- ▶Pommery Cuvée Louise 2002



【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しました。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です。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、出来立ての料理をロングカウンターでお楽しみいただけます。

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>

