

# L'ATELIER de Joël Robuchon

2007年11月吉日  
株式会社 フォーシーズ

フランス料理の巨匠、ジョエル・ロブション氏の“シンプル・フレンチ”で  
年に1度のクリスマスを楽しみに、楽しく過ごす !!

レストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」が贈る  
クリスマス限定スペシャルコースメニュー !!

2007年12月21日(金)～25日(火)実施

ブティック「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション六本木ヒルズ店」では  
クリスマス限定ケーキ、クリスマスチキン、  
セレクション グルマン、ローストビーフを発売 !!

2007年12月1日(土)より予約受付開始

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が監修するレストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・六本木)において、2007年12月21日(金)より25日(火)まで、クリスマス限定のスペシャルコースメニューを提供いたします。また、レストランに併設の「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店」においては、2007年12月21日(金)より25日(火)まで、クリスマス期間限定のケーキ4種、シュトーレン、「クリスマス チキン」、「セレクション グルマン」、「ローストビーフ」を販売いたします。

レストランのクリスマス限定コースメニューは、完全予約制でディナータイムに18,000円(税込・サービス料別)のコースをご用意いたします。コースは、全て厳選した食材を使い、さらにオマール海老や三大珍味を取り入れたクリスマスらしい華やかさのある内容で、アミューズ、料理4品、アヴァン・デセール、デザールの構成で提供いたします。

素材本来の味を最大限に引き出すジョエル・ロブション氏ならではの“シンプル・フレンチ”で年に1度の特別なクリスマスをお楽しみいただきたいと思います。

ブティックでは、クリスマス限定ケーキとして六本木ヒルズ店のみ販売する「シャルロット フリュイ ルージュ」(4,200円)の他、「キャラメル パナーヌ」(4,200円)、「ショコラ ミエル」(4,200円)、「ラネージュ」(3,150円)の4種類を、クリスマスの伝統菓子「シュトーレン」(大3,150円/中1,890円/小840円)を販売いたします。

さらに、レストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で素材を吟味し、丁寧に調理されたクリスマススペシャル限定商品「クリスマス チキン」(10,500円/トリユフ入り15,750円)、「セレクション グルマン」(12,600円)、「ローストビーフ」(52,500円)も販売いたします。

# L'ATELIER

de Joël Robuchon



「シャルロットフリユイルージュ」は、フランボワーズやフリーズデボアなど赤いフルーツのジュレを、香り豊かな木いちごのムースとまるやかなマスカルポーネのムースで包みました。色鮮やかな赤と、ハート型が可愛いケーキです。

「キャラメル パナーヌ」は、キャラメル風味のムースに相性の良いバナナのムースを織り交ぜた、軽くてなめらかな口溶けとキャラメルとバナナの香りのハーモニーをお楽しみいただけます。



「ショコラ ミエル」は、レモン風味のムースショコラの中に香り豊かなラベンダーの花の蜂蜜を使用したクリームを入れ、サクサクとした食感のシュトロイゼルをアクセントにしました。

「ラ ネージュ」は、コクのあるクリームとしっかりした生地にスライスした苺をはさみ、さらにフレッシュな苺のをせ、ホワイトチョコレートで包みました。クリスマスらしい色合いとおいしさで毎年ご好評をいただいています。



「シュトーレン」は、洋酒に半年間漬け込んだドライフルーツ(イチジク・レーズン・レモンピール・オレンジピール・クランベリーなど)を生地の中にふんだんに混ぜ込んで焼き上げたものです。さらに、焼き上げた後には、澄ましバターを染み込ませ、外側にはバニラシュガーをかぶせ、最後に粉糖をふりかけて仕上げました。ワインとも相性の良い商品です。

# L'ATELIER

de Joël Robuchon



「クリスマス チキン」は、毎年好評をいただいている「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」特製のチキンです。自家製のソースがついており、レストランの味をご自宅でお楽しみいただけます。

「セレクション グルマン」は、自家製のスモークサーモン、最高級のイベリコ豚の生ハム、フランス産の上質なチーズ3種(コンテ・フルムダンペール・ブリー)、これらと相性の良いプティックで焼き上げたパン 4 種(バゲット・カンパーニュ・ノア カレンズ・フィグ ピニョンドパン)、シュトーレンをセットにしました。プティック特製のスクエアトートバッグに詰め合わせてお渡しいたします。



「ローストビーフ」は、厳選した特選国産牛を使い、レストランならではの火の通し加減で仕上げ、特製ソースをお付けいたします。約 8~10 人程でお楽しみいただけるクリスマスならではのスペシャルなテイクアウト商品です。

クリスマスのためだけに特別にご用意するジョエル・ロブション氏の料理やケーキで、ご家庭でもご家族や友人同士などで、大切なクリスマスのひとときを豪華に、楽しく過ごしていただきたいと考えています。

# L'ATELIER

de Joël Robuchon

レストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 クリスマス限定メニュー 概要

---

実施期間 2007 年 12 月 21 日(金) ~ 25 日(火) デイナータイムのみ。  
ご予約・お問い合わせ 2007 年 10 月 15 日より電話予約受付開始。(TEL03-5772-7500)  
メニュー

~ 18,000 円コース ~

L'AMUSE-BOUCHE  
アミューズ

LE HOMARD  
en vinaigrette coralline au racine d'hiver  
オマール海老とスライスした根菜をサラダ仕立てに

LE FOIE GRAS DE CANARD  
accompagné d'une mousseline de céleri-rave et châtaigne à la truffe  
フランス産フォアグラのソテー 根セロリと栗と共に トリュフを添えて

LE HATA  
à l'émulsion d'huile d'olive vierge avec des légumes aromatisé au thym  
ハタのポアレ 香り高いオリーブオイルのエマルジョン 色とりどりの野菜と共に

LE CHEVREUIL  
en mignonette avec une sauce poivrée escorté de champignons en fricassée et en raviole  
蝦夷鹿のソテー ポワブラードソース 茸のラビオリとフリカッセをあしらって

AVANT-DESSERT  
アヴァン・デセール

LA ROSE  
et le litchi dans une sphère de chocolat blanc, framboise en coulis  
薔薇の香りとフランボワーズのジュレをショコラのボールに詰めて ライチのジュレに浮かべて

税込・サービス料 10% 別。

12 月 22 日(土) ~ 12/24(月)は、ランチタイムは通常のコースメニューのみ、ディナータイムは 18,000 円コースのみの提供となります。

# L'ATELIER

de Joël Robuchon

## 「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店」 クリスマス限定商品 概要

### <ケーキ>

シャルロット フリュイ ルージュ	4,200 円(1 日 30 個限定)
キャラメルバナナヌ	4,200 円(100 個限定)
ショコラ ミエル	4,200 円(100 個限定)
ラ ネージュ	3,150 円(100 個限定)

<クリスマス チキン> 10,500 円(1 日 10 羽限定)

「トリュフ入り クリスマス チキン」も 15,750 円で販売致します。

<セレクション グルマン> 12,600 円(1 日 10 セット限定)

<ローストビーフ> 52,500 円(1 日 5 個限定)

\*\*\* 上記テイクアウト商品の予約・販売方法 \*\*\*

予約期間 2007 年 12 月 1 日(土) ~ 12 月 20 日(木)

予約方法 「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 六本木ヒルズ店」

店頭および電話にて受付。(TEL 03-5772-7507 / 受付時間 10:00 ~ 21:30)

商品引渡期間 2007 年 12 月 21 日(金) ~ 25 日(火)

<シューレン> 大 3,150 円 / 中 1,890 円 / 小 840 円 (箱入り 1,050 円)

シューレン販売開始日

- ・ 小サイズ・・・11 月 10 日(木)
- ・ 中サイズ・・・11 月 20 日(火)
- ・ 大サイズ・・・12 月 1 日(土)

店頭通常販売。無くなり次第販売終了となります。

本件に関するマスコミの方のお問い合わせ先

株式会社パラフ(広報代理) 秋葉

〒102-0084 東京都千代田区二番町2番地平田ビル4F

TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177