

2008年11月吉日
株式会社フォーシーズ

～ ジョエル・ロブション氏が送る、2008年のラグジュアリーなクリスマス～
「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」、「ルージュ パー」
クリスマス期間限定メニュー
 2008年12月22日(月)～25日(木)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内の1階、カジュアルフレンチレストラン「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」と、2階「ルージュ パー」では、2008年の素敵なクリスマスのひとときを演出するクリスマス期間限定メニューをご用意致します。

「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、素材の持つクオリティを最大限に引き出した、見た目にも艶やかなクリスマス限定メニューを提供いたします。趣向を凝らした本格派ながら、カジュアルに楽しめるモダンフレンチをお楽しみいただけます。また、「ルージュ パー」では、クリスマスの夜にぴったりのクリスマスカラーのオリジナルカクテルをご用意いたしました。

クリスマスメニュー一覧

提供期間:12月22日(月)～12月25日(木)

店名	内容		価格
ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション	ランチ	アミューズ、前菜、メイン、デザート、コーヒー	6,200円(税込・サ別)
		アミューズ、前菜、魚、肉、アヴァンデセール、デザート、コーヒー	10,000円(税込・サ別)
	ディナー	アミューズ、前菜、メイン、アヴァンデセール、デザート、コーヒー	8,800円(税込・サ別)
		アミューズ、前菜、魚、肉、アヴァンデセール、デザート、コーヒー	20,000円(税込・サ別)
ルージュ パー	With me ウィズ・ミー	赤と緑のクリスマスカラーが美しいオリジナルカクテル	1,600円(税込・サ別)

期間中アラカルトのメニュー提供はございません。

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」が誇る温かいサービスで、贅沢で華やかなクリスマスをお過ごし下さい。



<本件に関するお問い合わせ先>
 シャトーレストラン ジョエル・ロブション PR 事務局 (株)アンティル 担当:吉本 秋山 橋本
 TEL: 03-5572-6064/FAX03-5572-6065
 (株)フォーシーズ 宣伝企画部 /TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

【ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションのクリスマスメニュー概要】

提供場所:ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

提供期間: 12月22日(月)～12月25日(木)

上記期間中は、アラカルトの提供はございません。

価格:クリスマスランチ 6,200円(22日のみ) / 10,000円

クリスマスディナー 8,800円(22日のみ) / 20,000円

いずれも税込み・サービス料別

クリスマス期間営業時間 :ランチ 11:30～13:00(L.O.)

ディナー17:30～22:00(L.O.)

メニュー例

クリスマスランチコース 10,000円より

「プレス産鶏のロティ なめらかなカボチャとロメーヌレタスを添えて」

フレンチでは美味しい鶏肉の代名詞として称されるプレス産の鶏をロティにしました。その他、趣向を凝らした本格派ながら、カジュアルに楽しめるランチコースをご用意しました



クリスマスディナーコース 20,000円より

「ショコラブランのシュルプリーズ ゆずのアイスとマスカルポーネクリーム

フランボワーズのソースを添えて」

ホワイトチョコで作った可愛いボールの中には、ゆずアイスとマスカルポーネのクリームが隠れています。フランボワーズとゆずの酸味・香りを効かせた温かいソースをかけてお召し上がり下さい。



【ルージュ バー】

また、シャトーレストラン ジョエル・ロブション 2階「ルージュ バー」では、赤と緑のクリスマスカラーが美しい、スペシャルカクテル「With me ウィズ・ミー」を、クリスマス期間限定で提供いたします。

「With me ウィズ・ミー」

緑の層はシャルトリューズという薬草酒、赤い層はスコッチとコニャック、カンパリをブレンドしたもの。アルコール度が強い辛口の味わいです。

提供場所:ルージュ バー

提供期間: 12月20日～31日

価格:1,600円(税込み)

営業時間 :17:30～2:00

ご予約 :03-5449-0083

