

気軽に自由なカウンタースタイルで楽しむ、六本木のモダンフレンチ 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」から 期間限定クリスマスメニュー登場！

期間：2014年12月20日(土)～12月25日(木)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する、フランス料理界・巨匠
ジョエル・ロブション氏監修レストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(ミシュラン二つ星)では、
2014年12月20日(土)～12月25日(木)まで、期間限定のクリスマスメニューをご提供いたします。



©Alain Verzeroli

ジョエル・ロブション氏のスペシャリテ、「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーの
クレームで」などがお召し上がりいただけるコースや、オープンキッチンによるライブ感をお楽しみいた
だける店内で、特別なお時間をお過ごしいただけます。

《クリスマスメニュー概要》

- 【提供期間】 2014年12月20日(土)～12月25日(木)
- 【内容】 ランチ 6,600円(アミューズ/前菜/スープ/魚又は肉料理/デザート)
10,800円(アミューズ/前菜2皿/魚料理/肉料理/クリスマスデザート)
ディナー 22,000円(アミューズ/前菜2皿/魚料理/肉料理/クリスマスデザート)
※いずれも税込み・サービス料10%別 ※期間中アラカルトのメニュー提供はございません。
- 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 L.O / ディナー 18:00～21:30 L.O

■ご予約・お問い合わせ:03-5772-7500(受付時間10:00～22:00 11月1日より受付開始)

※アレルギーやお召し上がりになれない食材など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内容が異なる場合がございます。

■「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」について

ミシュランガイド(2011年発行)で計26個の星を獲得し、世界で一番多く星を持つシェフとして知られている
ジョエル・ロブション氏が提案する、新しいスタイルのフレンチレストランです。ロングカウンターが特徴の店内
では、シェフと会話をはずませながら、コース料理以外にも、小皿のアラカルトをその日の気分にあわせてお
楽しみいただけます。※「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」はミシュラン二つ星を6年連続獲得しています。