

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：2016年12月22日(木)～12月25日(日)

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、2016年12月22日(木)～12月25日(日)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。

フランスや日本国内からの厳選した食材を使用し、クリスマス期間だけの特別コースをご用意しました。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、特別なお時間をお過ごし下さい。



<メニューの一例>

《クリスマスメニュー概要》

【提供期間】 2016年12月22日(木)～12月25日(日)

【内容】 **ランチ** 6,800円(アミューズ/前菜/スープ/魚又は肉料理/デザート)
12,600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)

ご予約はご来店の2ヶ月前より承ります。(例;12月24日のご予約は、10月24日よりご予約開始)

※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

世界で一番多く星を持つシェフとして知られておりパリ、ロンドン、ラスベガス、香港、日本など世界10か国に自信の手掛けるレストランを持つ、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。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターでご堪能いただけます。