

2018年12月27日  
株式会社フォーシーズ

## フレンチを身近に！親子で楽しむスイーツデコレーション体験とコース料理 世界に一つだけのオリジナル デザート作り『親子でロブション』 ～ 2019年2月9日(土) ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションにて開催 ～

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、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では、子供たちを対象としたデコレーション体験イベント『親子でロブション』を、2019年2月9日(土)に開催いたします。

このイベントは、お子様にスイーツのデコレーション体験とお食事を楽しんでいただくことで、フレンチを身近に感じていただきたいという想いで開催しております。

前年2月には「チョコレート」のデコレーション体験を実施。子供たちはパティシエからのアドバイスを受け、個性を生かしたチョコレートを仕上げました。今回開催となる2月9日(土)は、バレンタインのシーズンにぴったりのパティシエを重ね合わせた「プロフィットロール」のデコレーション体験を予定しております。

また、デコレーション体験後は、先日、フランス料理の由緒あるコンクールのひとつ「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて世界に輝いた関谷健一朗が手掛けるコース料理と、デザートとしてお子様が仕上げた「プロフィットロール」を親子でお召し上がりいただけます。親子で楽しむデコレーション体験で、世界に一つだけのオリジナルのフィットロールを作り、思い出に残るひと時を過ごされてみてはいかがでしょうか。

尚、本イベントは季節ごとにテーマを変え、お子様に料理に触れていただく体験とお食事を楽しめるイベントとして、今後も展開を予定しており、今年度は2月に続き、2019年7月の実施を予定しております。



### ◆ 親子でロブション 開催概要

- 開催日程：2019年2月9日(土)
  - 開催時間：午前10:30～13:00(10:00受付開始)
  - 開催会場：ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション  
(港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)
  - 内容：お子様によるスイーツデコレーション体験／親子で記念撮影／お食事(コース料理)  
お子様用にご用意したオリジナルロゴ入りエプロンはお持ち帰り頂けます。
  - 対象年齢：6歳以上
  - 参加費：18,000円(お子様1名+親御様1名)  
※お子様追加の場合は+10,000円、大人追加の場合は+8,000円。
  - 参加人数：15組30名様
  - お申込み開始日：2019年1月5日(土) 午前11時より
  - お申込み方法：電話予約にて承ります。  
ご予約：03-5772-7500 (予約受付時間 11:00～21:00)
  - 備考・注意事項：アレルギー食材がある場合は事前にご連絡くださいますようお願いいたします。
- ※アレルギー(乳)をお持ちの方はご遠慮ください。  
当店はオープンキッチンのレストランの為、ランチはカウンター席でのご案内となりますので、ご了承ください。

## “親子でロブション”の様子



お菓子作りをサポートするパティシエ



クリーム絞りに挑戦



個性を活かしてチョコレートソースや  
チュールを飾りつけ



オリジナルのデザート完成



デコレーション体験の後はコース料理を堪能

今回は  
“プロフィットロール”の  
デコレーション体験を予定



### 【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

#### オープンキッチンで自由に楽しむ

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由楽しんでいただける、ロブションが提唱する「コンビビアリテ（懇親性）」を具現化した空間です。

オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。コース料理に加え、小皿のアラカルトも充実。ロブション モダンフレンチをその日の気分に合わせて自由に組み合わせ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/latelier>

### 【関谷 健一郎 プロフィール】

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

