

シャトーレストラン ジョエル・ロブション開業25周年記念 シェフ自らが実演するクッキングデモンストレーションやガラディナーを開催 2019年7月より順次開催

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営するジョエルシャトーレストラン ジョエル・ロブション(1994年OPEN時 タイユバン・ロブション)開業25周年を記念し、「25ème Anniversaire du Château Restaurant Joël Robuchon」と題し、ジョエル・ロブションのレストランにお越しいただいたすべてのお客様への感謝の気持ちを込め、各レストランやカフェで様々なイベントやディナーを展開いたします。



2019年7月より、ジョエル・ロブション各店では、フランス料理や文化を身近に感じていただけるよう、シェフやシェフソムリエがお贈りする様々なイベントを開催いたします。恵比寿にあるガストロノミー“ジョエル・ロブション”では、総料理長 ミカエル・ミカエリディス自らが実演するクッキングデモンストレーションを開催。ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブションではシェフソムリエ 高丸がお料理に合わせセクションしたワインをお愉しみいただくワイン会を、また、ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)やル カフェドゥ ジョエル・ロブション(日本橋)では、親子で参加いただけるイベントを開催いたします。9月にはフランス料理界の巨匠 ジョエル・ロブション氏の右腕として30年以上も時間を共にし、フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される賞M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を取得する、エリック・ブシュノワールが来日してのディナーも開催いたします。

各イベント詳細はジョエル・ロブションのホームページ(<https://www.robuchon.jp/>)で随時お知らせしてまいります。

日程	店舗名	概要	
2019/7/27	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション	親子でロブション	シェフ 関谷 健一朗がお贈りする親子で楽しむ前菜の盛り付け体験とお食事(コース料理)
2019/8/1~ 2019/8/31	ル カフェドゥ ジョエル・ロブション	親子でロブション	シェフと一緒に菓子作りを体験するお子様向けイベント 全4回
2019/8/27 ・8/28	ラターブルドゥ ジョエル・ロブション	ワイン会	シェフソムリエ高丸智天が贈る『料理とワインを楽しむ会』
2019/9/18	ガストロノミー “ジョエル・ロブション”	ワイン会	シェフソムリエ高丸智天が贈る少人数でのプライベートなワイン会
2019/9/26	ラトリエドゥ ジョエル・ロブション	ガラディナー	ロブション氏の右腕 エリック・ブシュノワールが来日しての特別のディナーコースをご用意
2019/9/28	ガストロノミー “ジョエル・ロブション”	ガラディナー	ロブション氏の右腕 エリック・ブシュノワールが来日しての特別のディナーコースをご用意
2019/10/29	ガストロノミー “ジョエル・ロブション”	クッキングデモンストレーション	総料理長 ミカエル・ミカエリディスが実演するクッキングデモンストレーション

【シャトーレストラン ジョエル・ロブションについて】

1994年シャトーレストラン ジョエル・ロブション（オープン当時、タイユバン・ロブション）を開業し、今年25周年を迎えます。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたエレガントな石造りの”シャトー（城）”です。外壁等に使用されている約1000トンの石材はフランス中西部のショヴィニ、テルヴー地方から運ばれ、料理からワイン、デザート、おもてなしから内外装のデザインに至るまで、ジョエル・ロブションが想いを傾け、こだわりを尽くして生まれた「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」。



シャトーレストランは2階に、「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」と「ルージュバー」、3階にはサロン（個室）、1階には「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、地下には菓子やパンを販売する「ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション」を有します。「ミシュランガイド東京2008」創刊より、「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」は12年間連続で最高評価三つ星を、「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」も創刊より掲載されており、「ミシュランガイド東京 2019」でも二つ星を獲得。25年を迎えた今日も、シャトーレストランの全スタッフがお客様を温かいおもてなしの心でお迎えます。

所在地：東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内
URL：<https://www.robuchon.jp/joelrobuchon>



ガストロノミー “ジョエル・ロブション”



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション



ガストロノミー “ジョエル・ロブション” (サロン)



ルージュバー



ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション

【その他のロブションブランド店舗】

■ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

オープンキッチンで自由を楽しむ

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「コンビビアリティ(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>



■ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション

カフェで気取らずロブションの味を楽しむ

2004年4月に東京・日本橋高島屋内にオープンし、ジョエル・ロブションの料理哲学はそのままだけに、カフェならではのガレットやサンドウィッチからコース料理まで幅広くご用意しています。赤と黒を基調としたシックなデザインの内には11万個のスワロフスキーが輝いています。

所在地: 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館2F

URL: <https://www.robuchon.jp/lecafe>



■ル パン ドゥ ジョエル・ロブション

ジョエル・ロブションのパン専門店

バゲットやパンドカンパーニュなどフランスの代表的なパンをはじめ、厳選された材料と高い技術力、ゆたかな発想で創りあげたバリエーションに富んだパンを焼き立てで販売しております。

ガストロノミー ジョエル・ロブションの料理から創作したパンもご家庭でお楽しみ頂けます。

店舗: 渋谷ヒカリエShinQs店、ニューマン新宿店

URL: <https://www.robuchon.jp/lepain>



■ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション

ロブションの料理哲学を踏襲したパティスリー&ブランジュリー

独創的でありながらフランスの伝統に基づいた

バリエーションゆたかなお菓子とパンを販売しております。

季節ごとに開催するフェアやクリスマスなどのイベントなど年間を通して

新商品や季節商品をご用意しております。

店舗: 恵比寿ガーデンプレイス店・六本木ヒルズ店・丸の内ブリックスクエア店

URL: <https://www.robuchon.jp/laboutique>

