

「ミシュランガイド東京2020」にて 「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」が13年連続で三つ星、快適度でも日本最高評価！！ ～フォーシーズが運営する3店舗で『星7個』～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」は2019年11月29日(金)に発行される、『ミシュランガイド東京2020』にて最高評価である三つ星に13年連続で選ばれ、スプーンとフォークの数で表記される快適度についても最高評価を得ました。「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」は『ミシュランガイド東京』創刊から13年連続で料理、快適度、双方で最高評価を保持する唯一のレストランであり、今回も料理だけでなく建物、空間、サービスを含めたレストランそのものが「豪華で最高級」という評価を得ています。
その他、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「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」の2店舗も二つ星に選ばれました。



受賞店舗(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”」(恵比寿) ☆☆☆

「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿) ☆☆

「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(六本木) ☆☆

《ジョエル・ロブションのレストランとは》

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木に世界で初となるカウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」や恵比寿ガーデンプレイス内に位置する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」をはじめ、現在はレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリーと全11店舗を展開。

■店舗情報

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”

ジョエル・ロブションが世界中で展開する様々なレストランの中でも、最高峰のブランドとして世界を魅了し続けている、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”。最高の素材を惜しみなく使い、素材が持つクオリティを最大限に引き出した、ロブション モダンフレンチの集大成を洗練されたサービスと共に楽しみいただけます。

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



ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

洗練されたモダン・フレンチをコースとアラカルトでカジュアルに提供しているレストランです。素材そのもののおいしさを活かした、シンプルフレンチをお楽しみいただけます。店内はフランスの伝統色であるラベンダーで統一され、上品で開放的な雰囲気には満ちています。

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



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

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はずませながら、気軽に自由に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。

エグゼクティブ シェフを務める関谷はパリで行われる国際的な料理コンクール「<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)」の第52回大会で日本人として34年ぶりの優勝を果たしています。

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

