

「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」が「ミシュランガイド東京2021」にて 14年連続で三つ星獲得！ 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2020年12月10日(木)に発刊される、『ミシュランガイド東京2021』にて最高評価である三つ星に14年連続で選ばれ、スプーンとフォークの数で表記されるレストランの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14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・ロブション総料理長 ミカエル ミカエリディスのコメント》

今年も高評価をいただき、大変光栄です。

今後もロブション氏の哲学と技術を守り、チームが一丸となり、氏が追いつけていた革新的な料理、店づくりへのチャレンジを続けて参ります。

これからも、「料理は愛」という氏の教えを一皿に込め、皆様に幸せなひとときを贈れるよう努めて参ります。この度は本当にありがとうございました。



《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12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お楽しみいただけます。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/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なっています。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/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をはずませながら、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(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/shop-list/latelier>

