

「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京2024』にて 17年連続で三つ星の最高評価を獲得 ～フォーシーズが運営する「ジョエル・ロブション」ブランドの3店舗が17年連続星獲得～

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2023年12月8日(金)に発刊される、『ミシュランガイド東京2024』にて最高評価である三つ星に17年連続で選ばれました。また「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」は16年連続(初年度は一つ星)となる二つ星に選ばれ、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」は一つ星に選ばれました。フォーシーズが運営する3店舗が17年連続ミシュランガイドに掲載されました。



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 エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎のコメント》

スタッフの日頃の頑張り、応援してくださるお客様、私共を支えてくださるお取引先の方々、皆様のおかげで17年連続でこのような評価をいただくことができました。

ジョエル・ロブションに携わる全ての皆様への感謝の気持ち向上心を忘れず、今後もお客様にご満足頂けるよう精進して参ります。



《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的美食家から「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・バーなど全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楽しみいただけます。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>

Instagram公式アカウント @robuchon_tokyo

: https://www.instagram.com/robuchon_tokyo/



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。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>

