

～シャトーレストラン ジョエル・ロブション 20周年記念～  
**ロブション氏自らが手がけた料理を味わえる“ガラディナー”開催**  
2014年11月6日(木)・7日(金) 2夜限定

**20周年を記念したディナーコースも1ヶ月間限定で提供**  
2014年11月9日(日)～2014年12月9日(火)

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「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内、「ジョエル・ロブション」(2階)では、シャトーレストランのオープン20周年を記念し、2014年11月6日(木)・7日(金)限定で、特別ガラディナーを開催いたします。

当日は、フレンチ界の巨匠ジョエル・ロブション氏も来日し、ロブション氏自らが手がけたお料理をご堪能いただけます。お客様のテーブルにロブション氏自ら挨拶に伺い、特別な一夜を演出いたします。

また、ジョエル・ロブションでは、20周年ガラディナーでご用意するお料理を含む特別コースを、ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションでも周年記念ディナーコースを11月9日(日)より、1ヶ月間限定で提供いたします。

**【ジョエル・ロブション 20周年ガラディナー概要】**

日程:2014年11月6日(木)・7日(金)

時間:18:30～ お好みの時間

場所:「ジョエル・ロブション」(2階)

料金:お一人様 68,000円 (税込、サービス料別)

\*お飲み物は含まれません。

予約開始日時:9月26日(金) 午前10時

ご予約・お問い合わせ:03-5424-1347 (受付時間 10:00～22:00)

※ 注意事項:男性のお客様には、ジャケットの着用をお願いいたします。



**【20周年記念ディナー概要】**

**ガラディナーのお料理を含む特別コース(\*1)**

(\*1) コースの画像イメージ

日程:2014年11月9日(日)～2014年12月9日(火)

時間:ディナー 18:00～21:30(LO) 場所:ジョエル・ロブション(2階)、

料金:お一人様 45,000円 (税込、サービス料別) \*お飲み物は含まれません。

ご予約・お問い合わせ:03-5424-1347 (受付時間 10:00～22:00)



**ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション 20周年記念ディナーコース**

日程:2014年11月9日(日)～2014年12月9日(火)

時間:ディナー 18:00～21:30(LO) 場所:ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション(1階)

料金:お一人様 18,000円 (税込、サービス料別) \*お飲み物は含まれません。

ご予約・お問い合わせ :03-5424-1338 (受付時間 10:00～22:00 )

\*11月来店ご予約は10月1日より、12月来店ご予約は11月1日より承ります

## 【参考資料】

### ■ジョエル・ロブション氏経歴

15歳でホテル・レストラン「ルレ・ド・ポワティエ」に見習いとして料理人のキャリアをスタートさせる。28歳で「コンコルド・ラファイエットホテル」の総料理長に就任し、31歳で『フランス最優秀職人章(MOF)』を受賞。1981年36歳で独立、レストラン「ジャマン」(前「ジョエル・ロブション」)を開店、**史上最短記録でミシュランの三ツ星を獲得**。その後も日本のみならず、世界で活躍し、フランス料理界を代表する料理人として積極的な活動を続ける。

ジョエル・ロブション氏が監修するガストロノミー「ジョエル・ロブション」は2008年に発刊された「ミシュランガイド東京版 2009」より、最高評価の三ツ星を獲得し続けています。

### ■総料理長 アラン・ヴェルゼロリ氏のコメント

「ジョエル・ロブションというレストランは20年間、進化を続けてまいりました。また、ジョエル・ロブションは「L' experience unique(特異な経験)」を提案し、これからも、お客様に特別な時間や経験をご提供し続けていきます。

その提案を受け入れ、評価いただき、また足を運んでいただけるお客様の「patronage(支援、愛顧)」があってこそ、ジョエル・ロブションはこうして20周年を迎えることができました。お客様への感謝の気持ちを込めた一皿で、今日もお客様のお越しをお待ちしています。」

### ■ 総支配人 山地 誠氏のコメント

シャトーレストラン ジョエル・ロブションは、1994年の開業以来、2014年10月、おかげさまで20周年を迎えます。フランスの食文化を通じ、食の楽しさを感じて頂きたいと願い、ロブション氏とともに歩んでまいりました。20年間続けてこられたのも、皆様のご愛顧の賜物と心より感謝申し上げます。

シャトーレストランは、恵比寿ガーデンプレイスのシンボルとして、また、料理やワインだけでなく、フランス文化そのものを伝えたいと建物からこだわり、20年前に完成いたしました。人ですと成人式を迎えるこの年、より成熟したロブションならではの料理やサービス、そして食の空間をご用意し、これからも皆様の笑顔を糧に続けてまいります。

今後とも、どうぞよろしくお願い申し上げます。