

ジョエル・ロブションのシェフ ミカエルが自ら実演する初めてのデモンストレーション!! 「フレンチクッキングデモンストレーション」開催 ～ 2018年2月27日(火) シャトーレストラン ジョエル・ロブションにて開催 ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長: 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」では、2018年2月27日(火)に、「フレンチクッキングデモンストレーション」を開催致します。

「フレンチクッキングデモンストレーション」では、毎回テーマ食材を選び、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のシェフミカエル ミカエリディスがプロならではの手法を皆様の前で実演・解説するデモンストレーションと食事会で構成されております。

今回は2017年にシャトーレストラン ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフに就任しました、ミカエルが選んだ食材をテーマにしたお料理の作り方をご紹介します。デモンストレーション後のお食事会では、お料理に合わせたワインをセレクトし、特別ランチメニューをお召し上がり頂ける等、食本来の楽しみ方を存分にご体験頂けるイベントとなっております。本デモンストレーションは、季節ごとにテーマを変え、旬の食材を使った調理方法とお食事を楽しめるイベントとして、今後も展開してまいります。



「フレンチクッキングデモンストレーション」開催概要

- 開催日程 : 2018年2月27日(火)
- 開催時間 : 11:30~15:00(11:00 より受付開始)
- 開催会場 : シャトーレストラン ジョエル・ロブション
(東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)
- 内容 : シャトーレストラン「ジョエル・ロブション」のシェフによる
デモンストレーション及び食事会
- 参加費 : お一人様22,000円
(参加費・お料理・お飲物・税金・サービス料込み)
- お支払方法 : 当日現金にてお支払い
- 参加人数 : 50名様
- 備考・注意事項 : アレルギー食材がある場合は事前にご連絡くださいますようお願いいたします。



昨年開催のクッキングデモンストレーションの様子
※画像はイメージです※

【ディレクター・キュイジーヌ ミカエルよりご挨拶】

この度、クッキングデモンストレーションを担当をいたします、ミカエル ミカエリディスです。
今回は特別なお客様へのお料理に彩りを添える、前菜を紹介します。
どの食材も簡単に手に入るもので、お客様のおもてなしに最適な一品です。三つ星レストランのスペシャリテの手法をお披露目することを喜ばしく思うと共に、クッキングデモンストレーションで皆さまとお会いできることを楽しみにしています。



【ディレクター・キュイジーヌ ミカエル ミカエリディス プロフィール】

《経歴》

- ・1982年 フランスのカヌヌ生まれ
- ・2012年 ジョエル・ロブション氏のチームに加わり、香港の「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任
- ・2014年 シンガポールの「ジョエル・ロブション レストラン」、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフに就任
- ・2016年 シンガポール初となる、『ミシュランガイドシンガポール2016』にて、「ジョエル・ロブション レストラン」が三つ星、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」が二つ星を獲得。
- ・2017年 『ミシュランガイドシンガポール2017』でも継続してシンガポール唯一の三つ星の評価を得る
同年11月「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のディレクター・キュイジーヌ(総料理長)に就任

【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「タイユバン・ロブション」として開業。
2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。恵比寿ガーデンプレイス内に位置し、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シャトーには、2階 ガストロノミー”ジョエル・ロブション”とバーをはじめ、3Fにはサロン(個室)、1階には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」、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」、を有する。

「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11年間連続で最高評価三つ星を獲得。



ガストロノミー ”ジョエル・ロブション”