

2019年7月8日
株式会社フォーシーズ

ガストロノミー”ジョエル・ロブション”にてワイン会開催決定 シェフソムリエ高丸智天がお贈りするプライベートなワイン会 2019年9月18日(水)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)が運営するガストロノミー”ジョエル・ロブション”(所在地:東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)では、シェフソムリエ高丸智天がお贈りするワイン会を2019年9月18日(水)に開催いたします。



「ガストロノミー”ジョエル・ロブション”」では本年より、シェフソムリエ 高丸智天が贈る少人数制でのプライベートかつラグジュアリーなワイン会を毎回異なるテーマで2ヶ月に一度開催。ジョエル・ロブションのお料理とワインを身近に感じていただける新しい形のワイン会となっております。

ワイン会でご提供するワインは、3,000種類 25,000本の在庫を誇るカーヴの中から高丸が厳選してセレクションした、ジョエル・ロブションのワイン会でしか、味わう事が出来ない秀逸なワインも含まれております。また、ワインに合わせるお料理はシェフ ミカエル ミカエリディスが腕を振ります。

9月は「フランスの5大生産者」をテーマに行います。是非、この機会にジョエル・ロブションのエスプリが詰まったお料理を希少なワインと共に、ラグジュアリーなひと時をお過ごしください。

「シェフソムリエ 高丸智天がお贈りするワイン会」開催概要

- 開催日程 : 2019年9月18日(水)
- 開催時間 : 19:00開宴 (18:30 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 3階ヴェルサイユ
(東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)
- テーマ: フランスの5大生産者
- お料理内容 : アミューズ ブーシュ/キャヴィア/温前菜/魚料理/肉料理/
フロマージュ/デザート
- 参加費 : お一人様48,000 円
(お料理・お飲物・消費税・サービス料込み)
- お支払方法: ご当日
- 参加人数: 16名様
- お申込み開始日: 2019年7月18日(木) 午前11:00より
- お申込み方法 : お電話にて承ります。

03-5424-1338 又は 03-5424-1347

- 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。
- お問い合わせ : 03-5424-1338 又は 03-5424-1347
- 次回の開催について: 2019年12月開催を予定しております。



■ご提供予定ワインについて

「フランスの5大生産者」をテーマに、3,000種類 25,000本の在庫を誇るカーヴから厳選した、以下のワインのご提供を予定しております。

- ・KRUG GRANDE CUVÉE 167ÈME ÉDITION
- ・2011 CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY
- ・2003 RIESLING CLOS SAINTE HUNE
MAISON TRIMBACH
- ・2013 RUCHOTTES-CHAMBERTIN CLOS DES RUCHOTTES
DOMAINE ARMAND ROUSSEAU
- ・2007 ERMITAGE L'ERMITE
MAISON MICHEL CHAPOUTIER

【シェフソムリエ 高丸 智天コメント】

このワイン会は、ワイン愛好家の方も、ワインが初心者の方にも、お食事とワインを通じてジョエル・ロブションのエスプリを今まで以上に愉しんで頂ける様にと想い企画しました。プライベートな空間を用いて、少人数で開催する事で、ジョエル・ロブションの新しい世界を感じて頂ければと思います。第4回目のワイン会は「フランスの5大生産者」をテーマに掲げ、秀逸な生産者を御紹介するのは勿論の事、希少性の高いフランスのトップドメーヌが生産するワインを皆様にお楽しみ頂ければと思います。

【シェフソムリエ 高丸 智天プロフィール】

- ・1977年 広島県出身
- ・2008年 ガストロノミー”ジョエル・ロブション”勤務
- ・2012年 同店 プルミエソムリエ着任
- ・2016年 同店 シェフソムリエ着任 現在に至る

シャトーレストランジョエル・ロブションのシェフ ソムリエ。ワインと料理のマリアージュには定評があり、シャトーレストランでは、高丸がコーディネートする「料理とワインを楽しむ会」を定期的開催。



■ガストロノミー “ジョエル・ロブション” とは

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業し、2004年に店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてリニューアル。開業より25年を迎える。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レストランの2階に位置するガストロノミー”ジョエル・ロブション”はジョエル・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。



※メニュー内容や価格、営業期間は予告なく変更となる場合がございます。