

## 世界に先駆けてOPENした16年前の原点を堪能 ジョエル・ロブションの右腕 エリック・ブシュノワールも駆けつける ラトリエドゥ ジョエル・ロブション 特別ディナーコース ～ 2019年9月26日(木) ラトリエドゥ ジョエル・ロブションにて ～

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「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、2019年9月26日(木)に特別ディナーコースを提供いたします。



### <2003年 レストランOPEN当時の料理で 再構成した特別コースを提供>

2003年に第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木にオープンしたジョエル・ロブションが提案す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」。同店のOPEN当時の料理を再構成したメニューをご用意いたします。今やパリやラスベガス、ニューヨーク、モンリオールを始め、世界10ヶ国で展開している「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」の原点にふれることができる特別なディナーをご堪能いただけます。「LE MEILLEUR EST DEVANT VOUS (最高は目の前に)」とロブション氏が表現した同店の料理、空間をどうぞご堪能ください。

### <シェフ エリック・ブシュノワールが来日>

世界一星を持つシェフ ジョエル・ロブション氏の右腕として30年以上も時間を共にし、フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される賞M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を取得するシェフ、エリック・ブシュノワールが9月26日に来日し、お客様をお迎えいたします。

### 特別ディナーコース概要

- 開催日程 : 2019年9月26日(木)
- 開催時間 : 18:00~20:00の間でご予約スタート時間を承ります
- 開催会場 : ラトリエドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)
- 内容 : 特別ディナーフルコース
- コース価格 : お一人様 25,000円 (消費税込み・サービス料10%別)  
※コース価格にお飲み物は含まれません
- お申込み開始日: 2019年9月3日(金) 午前11時より
- お申込み電話番号: ラトリエドゥ ジョエル・ロブション  
03-5772-7500 (受付時間 11:00~21:00)
- 備考・注意事項 : アレルギー食材やお苦手な食材の対応は致しかねますので、ご了承ください。

## 【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」は、2003年4月に六本木ヒルズにオープンした全席カウンタースタイルのフレンチレストラン。

料理人とお客様、お客様同士がコミュニケーションを楽しみながら、気軽にフランス料理を楽しんでいただくという“コンビビアリテ(懇親性)”の世界を実現。

アラカルトを中心に楽しめる料理の味はもとより、赤と黒を基調とした店内の雰囲気や、料理を作る現場をライブで見ることができるエンターテインメント性を持つレストランとして、鮮烈なOPENを飾りました。

今年でオープン16周年を迎え、世界各国で展開するグローバルブランドとして認識される同店は、多くのお客様に支持されています。



## 【ラトリエドゥ ジョエル・ロブション シェフ 関谷 健一朗】



1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。

2018年11月19日に行われた「第52回 <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)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。