

## 世界に先駆けてOPENした16年前の原点を堪能 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27日(金)～10月31日(木)

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27日(金)～10月31日(木)にラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション“ガラディナー”の世界が楽しめる特別ディナーコースを提供いたします。



### ＜ラトリエドゥ ジョエル・ロブション “ガラディナー”の特別コースをご用意＞

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」。

16年前に世界に先駆けてオープンした当時の料理を再構成し、同店の原点をご堪能いただける特別コースを9月26日の一夜限りのガラディナーで提供することを発表したところ、多くのお問い合わせをいただきました。

お客様のご要望にお応えし、9月26日にご提供する“ガラディナー”を内容はそのままに、翌日の9月27日から10月31日までをご用意させていただきます。

今やパリやラスベガス、ニューヨーク、モントリオールを始め、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」の原点を是非ともご堪能ください。

### 特別ディナーコース概要

- 開催日程：2019年9月27日(金)～10月31日(木) ※ディナータイムのみ
- 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)
- コース内容：特別ディナーフルコース
- コース価格：お一人様 22,000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18日(水) 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。  
：特別ディナーコースは事前のご予約が必須となります。  
：ご用意できる数に限りがあります。

## 【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ 関谷 健一郎】



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・テタンジエ>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。

## 【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。

