

「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」が『ミシュランガイド東京2023』にて 16年連続で三つ星の最高評価を獲得 ～フォーシーズが運営する「ジョエル・ロブション」ブランドの3店舗が16年連続星獲得～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」は2022年11月18日(金)に発行される、『ミシュランガイド東京2023』にて最高評価である三つ星に16年連続で選ばれました。また「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」は15年連続(初年度は一つ星)となる二つ星に選ばれ、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」は一つ星に選ばれました。フォーシーズが運営する3店舗で16年連続ミシュランガイドに掲載されました。



受賞店舗(ジョエル・ロブション)

「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」(恵比寿) ☆☆☆

「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿) ☆☆

「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(六本木) ☆

《ジョエル・ロブション総支配人 山地 誠のコメント》

まずすべてのお客様に御礼を申し上げます。
この評価を皆様に報告出来る事をとっても嬉しく思います。
私共を支えてくださるお取引先の皆様、そして信頼するすべてのスタッフにこの場を借りて感謝申し上げます。
私たちのこれからの使命は、ご来店になったお客様がこの評価は正しいと感じて頂けることです。
お客様が笑顔になり、幸せを感じていただけ、そしてまたお越しいただける、人と人との繋がりを大事に
今後も精進して参ります。

《ジョエル・ロブションのレストランとは》

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木に世界で初とな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」や恵比寿ガーデンプレイス内に位置する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」をはじめ、現在はレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリー・バーなど全12店舗を展開。

■店舗情報

ガストロノミー “ジョエル・ロブション”

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、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”。最高の素材を惜しみなく使い、素材が持つクオリティを最大限に引き出した、ロブション モダンフレンチの集大成を洗練されたサービスと共に楽しみいただけます。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>

Instagram公式アカウント @robuchon_tokyo

: https://www.instagram.com/robuchon_tokyo/



ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

洗練されたモダン・フレンチをコースとアラカルトでカジュアルに提供しているレストランです。素材そのもののおいしさを活かした、シンプルフレンチをお楽しみいただけます。店内はフランスの伝統色であるラベンダーで統一され、上品で開放的な雰囲気にはなっています。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latable>



ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由に楽しんでいただける、ロブションが提唱する「コンビビアリテ(懇親性)」を具現化した空間です。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。

URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/latelier>

