

「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京2026』にて 19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19年連続星獲得

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO: 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2025年9月30日(火)に発刊される『ミシュランガイド東京2026』にて、最高評価となる三つ星に創刊以来19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」と「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」は一つ星に選ばれ、フォーシーズが運営する3店舗が19年連続でミシュランガイドに掲載されました。



三つ星を受賞した エグゼクティブシェフ 関谷 健一朗
(日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長 須藤 元氏と
ジョエル・ロブション ディレクター エリック・ブシュノワール氏と共に)



ガストロノミー “ジョエル・ロブション”内観

『ミシュランガイド東京2026』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 エグゼクティブシェフ 関谷 健一朗のコメント》

スタッフの日頃の努力、応援してくださるお客様、そして私共を支えてくださるすべての皆様のおかげで、19年連続でこのような栄誉ある評価をいただくことができました。

ジョエル・ロブションに携わる全ての方々への感謝の気持ちを胸に、これから謙虚に、そして向上心を持って歩んでまいります。

お客様にとって特別なひとときをお届けできるよう、スタッフ一同、精進を重ねてまいります。

《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”

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

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

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”の歩み

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：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

2007年：アジア初の「ミシュランガイド東京2008」が発刊。

その記念すべき第一号で、恵比寿「ジョエル・ロブション」の
三つ星をはじめ、レストラン3店舗が全て星を獲得

2024年：開業より30周年を迎える



■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満ちています。

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>