

日本代表として世界大会へ 「第59回 アルスノヴァ国際創作料理賞」日本予選 『ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション』小島広夢が第1位に選出！

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『ラ ターブルドゥ 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)のスーシェフを務める小島広夢(こじま ひろむ)が、「第59回 アルスノヴァ国際創作料理賞」日本予選にて、第1位に選出され、日本代表として、2027年2月2日にフランス・パリで開催予定の世界大会へ挑みます。

● 第59回 アルスノヴァ国際創作料理賞

「アルスノヴァ国際創作料理賞」は、世界的なシャンパーニュメゾン「テタンジェ」が1967年に創設した「ル・テタンジェ国際料理賞」を前身とする、歴史ある国際料理コンクールです。前身の同賞の歴代優勝者には、1970年のジョエル・ロブション氏をはじめ、2018年には「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」エグゼクティブシェフ 関谷健一朗も名を連ねています。

2024年に「アルスノヴァ国際創作料理賞」へ名称を変更し、新たな歴史を刻んでいます。

今回の日本予選では、書類審査等を経て、「地鶏とオマール海老」をテーマとした実技審査に挑み、小島広夢が第1位に選出されました。

日本代表として、フランス・パリで開催される世界大会へ挑みます。

小島は、2024年、2025年の同賞日本予選で2年連続、第3位に入賞。

さらなる研鑽を重ね、今回日本代表の座をつかみました。

● 小島広夢 受賞コメント

これまで多くの方々に応援、サポートしていただき、今回の結果をつかみ取ることができました。心より感謝申し上げます。3度目の挑戦で、念願の日本代表に選出されたことを大変嬉しく思います。また、これまで“ジョエル・ロブション”で学び、培ってきたことを、一つの成果として示すことができたことにも、大きな喜びを感じています。

来年2月の国際大会でも良い結果を残せるよう、そして日々レストランへ足を運んでくださるお客様に、より美味しい料理をお届けできるよう、さらに精進してまいります。今後とも応援のほど、よろしくお願いいたします。

● 小島広夢 プロフィール

1993年、愛知県生まれ

辻調理師専門学校卒業後、ホテルやフレンチレストランでの経験を経て、

2021年6月に「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」に入店

2025年8月より「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」のスーシェフに就任、現在に至る

2024年「第57回 アルスノヴァ国際創作料理賞」日本予選にて第3位

2025年「第58回 アルスノヴァ国際創作料理賞」日本予選にて第3位

2026年「第59回 アルスノヴァ国際創作料理賞」日本予選にて第1位

● 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ます。素材そのもののおいしさを引き出した、お料理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なっています。「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」内に位置し、併設されたテラスには色とりどりの花と緑で囲まれた開放的な空間が広がります。

『ミシュランガイド東京2026』では一つ星に選ばれ、創刊以来19年連続でミシュランガイドに掲載されています。

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

Instagram公式アカウント: [@robuchon_tokyo](https://www.instagram.com/robuchon_tokyo)



シャトーレストラン ジョエル・ロブション 外観