News Release

2026年11月16日
株式会社フォーシーズ

「第59回 アルスノヴァ国際創作料理賞」国内授賞式セレモニー
『ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション』小島広夢が日本予選第1位を受賞

2026年11月2日（月） マンダリン オリエンタル東京にて

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO：淺野幸子）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位に選出されました。
授賞式は2026年11月2日（月）、マンダリン オリエンタル 東京にて執り行われました。
当日は、フィランソロピック・アルスノヴァ基金代表 ピエール・エマニュエル・テタンジェ氏より賞状を、
2018年の優勝者であるガストロノミー “ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ 関谷 健一朗よりトロフィーを授与されました。

小島は、2024年、2025年の同賞日本予選で2年連続第3位に入賞しており、
今回さらなる研鑽を重ねて第1位を獲得しました。2027年2月2日（火）には、
フランス・パリで開催される世界大会に日本代表として出場する予定です。



● 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が行われました。

● 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
満ちています。「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



（左から）関谷健一朗、小島広夢、ピエール・エマニュエル・テタンジェ氏