

ガストロノミー ”ジョエル・ロブション” で特別なワインと共にラグジュアリーなひと時を。 「シェフソムリエ 高丸智天がお贈りするワイン会」

2021年6月16日(水)、6月23日(水)開催、テーマは「ブルゴーニュ グラン・クリュの神髄」

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)が運営するガストロノミー ”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)では、シェフソムリエ高丸智天がお贈りするワイン会を2021年6月16日(水)、6月23日(水)に開催いたします。



「ガストロノミー ”ジョエル・ロブション”」ではシェフソムリエ 高丸智天(たかまる ともひろ)が贈る少人数制でのプライベートかつラグジュアリーなワイン会を、毎回異なるテーマで3ヶ月に一度開催いたします。このワイン会は、ジョエル・ロブションのお料理とワインを身近に感じていただける新しいスタイルの会となっております。ご提供するワインは、3,000種類 25,000本の在庫を誇るカーヴの中から高丸が厳選してセクションした、ジョエル・ロブションのワイン会でしか味わう事が出来ない秀逸なものも含まれており、来たる6月は「ブルゴーニュ グラン・クリュの神髄」をテーマに開催させていただきます。又、ワインに合わせるお料理は総料理長 ミカエル ミカエリディスが腕を振ります。

是非、この機会にジョエル・ロブションのエスプリが詰まったお料理を希少なシャンパーニュと共に、ラグジュアリーなひと時をお過ごしください。

「シェフソムリエ 高丸智天がお贈りするワイン会」開催概要

- 開催日程: 2021年6月16日(水)、6月23日(水)
- 開催時間: 19:00開宴 (18:30 受付開始)
- 開催会場: シャトーレストラン ジョエル・ロブション 3階ヴェルサイユ (東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)
- テーマ: 『ブルゴーニュ グラン・クリュの神髄』
- お料理内容: アミューズ ブーシュ/キャヴィア/前菜/魚料理/肉料理/フロマージュ/デザート
- 参加費: お一人様110,000 円(お料理・お飲物・消費税・サービス料込み)
- お支払方法: ご当日
- 参加人数: 各回14名様
- お申込み開始日: 2021年4月16日(金) 午前10:30より
- お申込み方法: お電話にて承ります。 03-5424-1338 又は 03-5424-1347
- 備考・注意事項: アレルギー食材がある場合は事前にご連絡くださいますようお願いいたします。



■ご提供予定ワインについて(お一人様 120ml)

「ブルゴーニュ グラン・クリュの神髄」をテーマに、3,000種類 25,000本の在庫を誇るカーヴから厳選した、以下のワインのご提供を予定しております。

- ・2006 KRUG VINTAGE
- ・2013 MONTRACHET GRAND CRU
DOMAINE J. PRIEUR
- ・2011 BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
MAISON L. LE MOINE
- ・2014 CHAMBERTIN GRAND CRU
DOMAINE A. ROUSSEAU
- ・2014 ÉCHÉZEAUX GRAND CRU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI



【シェフソムリエ 高丸 智天コメント】

このワイン会は、ワイン愛好家の方も、ワインが初心者の方にも、お食事とワインを通じてジョエル・ロブションのエスプリを今まで以上に愉しんで頂ける様にと想い企画しております。プライベートな空間を用いて、少人数で開催する事で、ジョエル・ロブションの新しい世界を感じて頂ければと思います。6月は「ブルゴーニュ グラン・クリュの神髄」と題し、ジョエル・ロブションのワイン会でしかご提供できないワインを含め、現在は市場でも見る機会が少ない希少性の高いワインをお食事共にご提供させていただきます。是非この機会にジョエル・ロブションのお料理と共にブルゴーニュの神髄を体験して頂ければと思います。

【シェフソムリエ 高丸 智天プロフィール】

- ・1977年 広島県出身
- ・2008年 ガストロノミー”ジョエル・ロブション”勤務
- ・2012年 同店 プルミエソムリエ着任
- ・2016年 同店 シェフソムリエ着任 現在に至る

シャトーレストランジョエル・ロブションのシェフ ソムリエ。ワインと料理のマリアージュには定評があり、シャトーレストランでは、高丸がコーディネートする「料理とワインを楽しむ会」を定期的に開催。



■ガストロノミー “ジョエル・ロブション” とは

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年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトー2階のガストロノミー”ジョエル・ロブション”は「ミシュランガイド東京2008」創刊より、14年間連続で料理とレストランの快適度で最高評価を保持する唯一のレストランです。

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

