

開業20周年を記念した最高傑作料理の数々を堪能できる ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 特別コース『MENU ANNIVERSAIRE』

期間限定 2023年4月25日(火)～6月20日(火)

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「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」では、2023年6月20日(火)まで開業20周年を記念した特別コース『MENU ANNIVERSAIRE』を提供いたします。



<スペシャルティ> キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで



<左> エリック・ブシュノワール氏 <右> 関谷 健一郎

<20周年を迎えた「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」>

2003年に第1号店として世界に先駆けて東京・六本木にオープンした、ジョエル・ロブションが提案す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」は、2023年4月25日に開業から20周年を迎えました。

<ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々を堪能できる特別コース>

東京のラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションでしか食べることのできないフランスと日本の食文化が融合する、ロブション氏への想いを込めたコースを是非ご賞味ください。

- フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられる料理部門の「フランス国家最優秀職人章 (Meilleur Ouvrier de France *略称M.O.F.)」を持つエリック・ブシュノワールと、今年6月にM.O.F.受章が発表された関谷健一郎がおくるジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々を期間限定でご提供いたします。
- 開業20周年を記念した特別コース『MENU ANNIVERSAIRE』は緑色のドットでソースの淵を彩ったジョエル・ロブションの数ある代表的な料理の逸品「キャビアとオマール海老のジュレ なめらかなカリフラワーのクレームで」から始まります。
- 温前菜にはM.O.F.シェフ エリック・ブシュノワールが考案した千葉県いすみ市産のハマグリを使用した一皿と、ロブション氏がバカンスでスペインを訪れた際に必ず食べていたパエリアをオマージュした逸品をご用意。
- 魚料理には日本の桜をイメージし、桜の塩漬けがアクセントのラヴィオリに包んだサクラマスと、メイン料理にはフランス産の仔牛のロティを、芳ばしい香りと柔らかい仔牛を旬のモリーユ茸やアスパラガスと共に楽しみください。
- コースの最後には旬のさくらんぼを使った本コースのために考えられた新作デザートをお楽しみいただけます。

20周年特別コース『MENU ANNIVERSAIRE』概要

- 店舗 : ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)
- 開催日程 : 2023年4月25日(火)～2023年6月20日(火) ■ 開催時間 : ランチ・ディナー
- 内容 : 20周年特別コース ■ 詳細URL : <https://www.robuchon.jp/topics/15830.html>
- コース価格 : 28,000円(消費税込み・サービス料10%別) ※コース価格にお飲み物は含まれません
ペアリングワイン5杯付 43,000円(消費税込み・サービス料10%別)
- お問い合わせ・予約: ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500 (受付時間 11:00～21:00)
- 備考・注意事項 : ランチタイムは予約必須です。 : 数量限定のため、ディナータイムも予約をお勧めいたします。
: 甲殻類アレルギーの方はこちらのコースではご案内出来かねますのでご了承ください。
: デザートにアルコールを使用しております。アルコールアレルギーの方は事前にご連絡ください。

《ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション》

「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」は、2003年4月に六本木ヒルズにオープンした全席カウンタースタイルのフレンチレストラン。

料理人とお客様、お客様同士がコミュニケーションを楽しみながら、気軽にフランス料理を楽しんでいただくという“コンビビァリテ(懇親性)”の世界を実現。アラカルトを中心に楽しめる料理の味はもとより、赤と黒を基調とした店内の雰囲気や、料理を作る現場をライブで見ることができるエンターテインメント性を持つレストランとして、鮮烈なOPENを飾りました。

今年でオープン20周年を迎え、世界各国で展開するグローバルブランドとして認識される同店は、多くのお客様に支持されています。



《関谷 健一郎 プロフィール》

関谷 健一郎 Instagram : https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。

2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。

2010年、東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任。

2018年11月「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

2021年11月 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(総料理長)に就任。

2022年11月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章が発表される。

《Meilleur Ouvrier de France フランス国家最優秀職人章とは》 ※略称「M.O.F.」

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号で、1924年に開催されて以来つづく歴史あるコンクール。

特に食の世界における『M.O.F.』は、フランス料理界最高峰の荣誉として知られており、料理、製菓、パンなどの職種があります。受章に求められるものは単に優れた技術力だけではなく、伝統への敬意に加えて、技術を習得した上での高い革新性、美意識も考慮され、さらに限られた時間と素材から創作する確性も判断基準となります。コンクールに合格し、『M.O.F.』の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のコックコートを着用することを許されます。料理部門の『M.O.F.』には、ジョエル・ロブション氏など世界的に著名なシェフ達が名を連ねています。



左:エリック・ブシュノワール氏 右:ジョエル・ロブション氏

*エリック・ブシュノワール氏・・・1985年からロブション氏のチームに加わったM.O.F.シェフ