

～世界で最も権威の高い ホテル・レストラン協会 “ルレ・エ・シャトー”～  
「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」 2006年度より加盟決定

株フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」は、2006年度より最高峰の食と宿泊を提供するホテル・レストラン協会として活動している“ルレ・エ・シャトー”に加盟する事が決定致しました。“ルレ・エ・シャトー”は、フランスに本部を持ち、世界的影響力のある国際的ホテル・レストランガイドブック「Relais & Chateaux(ルレ&シャトー)」を発行しており、加盟にあたっては、約400項目にも及ぶ厳しい審査基準をクリアしたホテル・レストランのみが加盟することが出来る世界的権威のある協会です。現在、世界50ヶ国約440のメンバーがこの協会組織に加盟しており、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」は、厳格な入会基準をクリアし日本の会員として新たに加わる事となりました。

“ルレ・エ・シャトー”の加盟にあたって

2004年6月～	申請
2005年11月	加盟決定

“ルレ・エ・シャトー”(1954年発足、本部:フランス、URL:<http://www.relaischateaux.com/en/>)は、任意加盟のホテル・レストラン協会で世界中に独立分布する会員全体が、ルレ・エ・シャトー精神と個々のメンバーの特質を尊重しながら、会員全体の販促活動を行い、それらの活動を通して傑出した質を誇る個々のホテル・レストランの文化的、経済的威光を世界レベルで保証する事を目的として存在しています。会員のホテル・レストランは、Travel & Leisure 誌をはじめとする雑誌や、Zagat Survey などの旅行ガイド、またはレストラン部門ではミシュランガイドなど、世界中の媒体で高い評価を得ております。また、“ルレ・エ・シャトー”は、協会のクオリティーを厳密に守って行く為、下記の5C勲章を掲げると共に、ルレ・エ・シャトー本部に「ネットワーク&クオリティー」という部署を設置し、独自の質管理を実施する事によりルレ・エ・シャトー精神を忠実に守っています。

クオリティー勲章 5C勲章

- Courtoisie(もてなし): “ルレ・エ・シャトー”でのもてなしは常に均一で最新の注意が払われている
- Charme(魅力): 外観、内装いずれも洗練度が高く魅力的である
- Caractère(個性): どのメンバーも個性を持っている
- Calme(静寂): 静かな環境に位置し、顧客がゆっくりと静かに休める場所である
- Cuisine(料理): 料理の質は最高レベルである

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」は、“ルレ・エ・シャトー”の加盟店として新たな一步を踏み出すと共に、“ルレ・エ・シャトー”の精神を忠実に守りながら、伝統、現在、未来をうまく融合し、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」ならではの最高級フレンチの世界を提供して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

シャトーレストラン ジョエル・ロブション PR 事務局  
㈱ベクトルスタンダード 担当:長谷川、村木 / TEL:03-3403-2230/FAX03-3403-2235  
㈱フォーシーズ 宣伝企画部 / TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

## 【添付資料】

### ルレ・エ・シャトーに関して

毎年、ルレ・エ・シャトー協会は厳しい審査を通過した会員を迎え入れます。厳格な入会基準を設ける事は、境界の高いスタンダード基準を保つ為に必要な事と位置づけられています。

### 入会に必要な条件(ホテル・レストラン)

- 1、協会のクオリティ規準にみあっていること。特にその基礎にある 5Cの憲章の条項を満たしていること  
Courtoisie(もてなし)、Charme(魅力)、Charme(魅力)、Calme(静寂)、Cuisine(料理)
- 2、4つ星またはそれに相当する基準に見合っていること
- 3、客室数100室以下のホテル
- 4、高品質のガストロノミーレストランを併設していること
- 5、同一経営者またはディレクターによって1年以上営業されていること
- 6、マーケティング活動を代行する組織や競合するホテル・チェーンに加盟しないこと
- 7、入会金、会費に関して、協会基準に従うこと

### 会員になるには？

正式な入会申込書をルレ・エ・シャトー本部に提出し、それに基づき、400項目ものチェック項目(予約、チェックイン、客室、個室、パブリックスペース、環境、等)にわたる綿密な調査を覆面にて実施します。

調査結果は、ルレ・エ・シャトー理事会で審査され、毎年6月に新メンバーとしての入会決定が下されます。

### ガイドブック「Relais & Chateaux(ルレ&シャトー)」とは？

加盟ホテル・レストランが記載された情報ツールとして、全世界で100万部(毎年発行されています。(うち、16万部はインターネットサイトよりダウンロード)

### 現在加盟中の日本の会員

オテル・ドゥ・ミクニ(フレンチレストラン)、レストランひらまつ(フレンチレストラン)、エノテカピンキオーリ(イタリアンレストラン)、ラ・ベガス(フレンチレストラン)、強羅花壇(旅館)、ホテルアナガ(ホテル)、陶泉御所坊(旅館)、蓬萊(旅館)、清流荘(旅館)、あさば(旅館)

### シャトーレストラン ジョエル・ロブションに関して



#### 「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」概要

所在地 〒153-0062

東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

TEL 代表 03-5424-1338

構成 2F「ジョエル・ロブション」3F「ジョエル・ロブションサロン」  
2F「ルージュ・バー」  
1F「ラ・ターブル・ドゥ・ジョエル・ロブション」  
B1「ラ・プティック・ドゥ・ジョエル・ロブション」

## 【添付資料】

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」は、フロアごとにジョエル・ロブション氏の名前を冠し、2階・3階に今世紀世界で初登場となる最高級ガストロノミー「ジョエル・ロブション」を、1階にはカジュアルレストラン、地下1階にブティック、2階にバーと、全4業態を展開いたしております。1996年に「完璧な味とサービスを求め、最高の状態でやめたい」として、パリの『ジョエル・ロブション』の火を落としてから8年後の2004年12月、再び世界最高の味に挑戦するジョエル・ロブション氏によって、“モダンフレンチ”の集大成が誕生しました。

### 内観・建築に関して

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」は、ジョエル・ロブション氏が、新しいフレンチのスタイルを世界に向けて発信するための「城」として存在し、城主が世代交代するたびに、その時々流行した建築様式を取り入れながら改装を重ね、受け継がれてきた「シャトー」のように、料理の伝統と現在と未来を表現する場所として存在します。建物は、18世紀のフランス、ルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れ、窓枠や扉などはルーブル美術館の補修工事で有名なペロー社に特別注文。外壁、テラス、床、螺旋階段、広場の手すり等に約1000トン使用されている石材は、ジョエル・ロブション氏の故郷であるフランス中西部のショピニ、テルプー地方で産出されたライムストーンを使用しています。中西部アンジュ地方で採掘された屋根材や内装の建材などもフランスから調達。エレガントな建物が、ジョエル・ロブションの料理の世界へと誘います。各フロアの詳細は下記の通りです。

### 【2F ジョエル・ロブション】



シャトーレストランの顔となるメインダイニング「ジョエル・ロブション」は、シャンパン・ゴールドとブラックを基調に、ルイ14世王朝時代様式のフランス貴族の城館の室内を連想させるゴージャスな内装で、中央に擁したバカラのシャンデリアが最高級ガストロノミーの世界をより際たせています。壁面にある細密な手彫りの彫刻が施された天然オーク材の装飾木製パネルの上には、シャンパンの泡を連想させるスワロフスキーのクリスタルが贅沢に埋め込まれており、さらに壁面はガラス張り装飾してあります。料理だけでなく空間すべてが後世に語り継がれるような特別な世界である事を表現しております。

### 【3F ジョエル・ロブション サロン】



「ジョエル・ロブション」の個室としてある3つ「サロン」は、暖かく親しみのある雰囲気を大切にしています。ルイ16世風に塗装が施された木製パネルはカーテンと椅子との調和を考え、それぞれ異なる内装となっています。

## 【添付資料】

### 【2F ルージュ バー】



ウエイティングバー、そしてバーのみの利用も可能な「ルージュ バー」は、その名の通り、赤を貴重とした内装で、カウンターの両脇にあるスワロフスキーのブラックシャンデリアが、妖艶かつ大人の雰囲気演出しています。

### 【1F ラターブル ドゥ ジョエル・ロブション】



カジュアルフレンチ「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」は、品の良いパープルを基調とし、中央にはバカラのシャンデリアを擁してあります。壁面はノルマンディー地方のシャトーで使われていたルイ 15 世時代の本物の木製パネルを使用しており、過去と現在が融合した、モダンで洗練された空間を作り上げています。また、テラス席として期間限定で営業レストランに併設され期間限定で営業する「ガーデンテラス」を併設しており、季節ごとの花々を飾り立てた花壇とパラソルを設け、爽やかな陽気が心地よい季節は、まるでパリの街中にいるような雰囲気を体験できる造りとなっています。

### 【B1F ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション】



ブーランジュリー & パティスリー「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」は、ロブション氏の料理コンセプトである“食材そのもののおいしさ・価値を最大限に引き出したシンプル・フレンチ”の世界をパンやケーキにも踏襲すべく、店内はシンプルながら、個々の商品がジュエリーのように輝きをもった物であるとの考えから、店内全体が宝石箱のようなイメージで統一されています。