

**東京初上陸「ミシュランガイド東京2008」にて
「ジョエル・ロブション」が3ツ星を獲得
～フォーシーズが運営する4店舗で、計7個星を獲得～**

(株)フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野秀則)が運営するフレンチレストラン「ジョエル・ロブション」は、2007年11月22日(木)に発刊される厳選したホテルとレストランを紹介する「ミシュランガイド東京2008」(日本ミシュランタイヤ(株)発行)にて最高評価である3ツ星を獲得いたしました。

その他、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」で1個、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で2個、「ぎんざ有季銚」で1個、フォーシーズが運営する店舗4店で計7個の星を獲得いたしました。

星獲得・掲載店舗一覧

- フレンチ 「ジョエル・ロブション」(恵比寿)
- フレンチ 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(恵比寿)
- フレンチ 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木)
- 日本料理 「ぎんざ有季銚」



ロブション氏経歴

15歳でホテル・レストラン「ルレ・ド・ポワティエ」に見習いとして料理人のキャリアをスタートさせ、28歳で「コンコルド・ラファイエットホテル」の総料理長に就任し、31歳で「フランス最優秀職人賞(MOF)」を受賞。1981年36歳で独立レストラン「ジャマン」(前「ジョエル・ロブション」)を開店、**史上最短記録でミシュランの3ツ星を獲得**。その後も日本のみならず、世界で活躍し、フレンチ界を代表する料理人として積極的な活動を続けています。今回、**東京で6個の星を獲得し、全世界で17個の星を獲得**しました。

(参考) 海外でのジョエル・ロブション監修店舗 星獲得一覧

- パリ 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」 (2007年度版)
- 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 (2007年度版)
- モナコ 「レストラン ジョエル・ロブション モンテカルロ」 (2007年度版)
- ロンドン 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 (2007年度版)
- ニューヨーク 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 (2008年度版)
- ラスベガス 「ジョエル・ロブション アット・ザ・マンション」 (2008年度版)
- 「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」 (2008年度版)

上記の店舗に関しては、フォーシーズが運営する店舗ではございません。

ミシュランガイドとは

仏ミシュランタイヤ発刊の100年以上もの歴史を持つ世界で最も権威あるレストラン・ホテルガイド。ヨーロッパ・米国に続き、22番目の対象国として11月22日発売される「ミシュランガイド東京2008」には東京都心部の厳選されたレストランとホテルが掲載、ヨーロッパ、日本の調査員による匿名の調査のもと、星なしから最高格付けの三ツ星まで評価されます。

ぎんざ有季銚

ぎんざ有季銚は、老舗料亭として創業84年の歴史を引き継ぐ高級会席料理店です。秋から冬のふぐを始め、天然・活にこだわった食材を伝統と革新を併せもった技法を用いて、こだわりの料理を提供しています。

(株)フォーシーズグループ 経営理念

「こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に！！」

私たちフォーシーズグループはこの理念の元ですべての業態のメニュー開発、サービスの向上に努めており、こうした取り組みへの成果として、今回ミシュランの星を獲得できたものと考えております。今後もお客様の声に耳を傾け、「おいしさ」を追求すべく素材や製法、そしてサービスに徹底的にこだわり、すべてのお客様に「楽しさ」と「感動」をお届けすることを目標に邁進して参ります。

【参考資料】 フォーシーズグループ店舗一覧



【ジョエル・ロブション】(ミシュランガイド東京2008 三ツ星獲得)

ジョエル・ロブション氏が世界中で展開する様々なレストランの中でも、最高峰のブランドとして世界で初めて登場したレストランです。約16皿に及ぶコースでジョエル・ロブション氏による料理の骨頂をご堪能頂けます。

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

営業時間: 11:30~14:30LO. / 18:00~22:00LO

席数: 40席 + サロン3部屋

2階 ランチ 8,000円 / 12,000円 / 35,000円

ディナー 22,000円 / 35,000円 (サービス料12%別)

3階 ランチ 8,000円~/ディナー 20,000円~(サービス料15%別)



【ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション】(ミシュランガイド東京2008 一ツ星獲得)

洗練されたモダン・フレンチを、アラカルト中心に小皿料理で提供します。素材そのもののおいしさを活かしたロブション氏のシンプル・フレンチをより手軽にお楽しみいただけます。

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

営業時間: 11:30~14:30LO. / 14:30~17:00 / 18:00~22:00LO

席数: 80席 個室なし

ランチ: 2,800円 / 3,700円

ディナー: 6,000円 / 8,500円 (サービス料10%別)



【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション】(ミシュランガイド東京2008 二ツ星獲得)

従来の堅苦しいイメージのフランス料理とは一線を画し、カウンタースタイルを採用入れ、お客様が目の前で調理される料理を見ながら気軽に自由に楽しんでいただくという新しいスタイルのレストランです。

所在地:東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズビルサイド2F

営業時間: 11:30~14:30LO. / 18:00~23:00(LO. 22:00)

席数: 66席 個室なし

ランチ: 2,900円 / 3,950円 / 7,500円

ディナー: 7,500円 / 13,500円 (サービス料10%別)





日本料理【銀座有季銚】(ミシュランガイド東京 2008一ツ星獲得)

創業84年の現在も料亭としての格式を守り続け、天然・活にこだわった食材を、伝統と革新を併せ持った技法を用いて、最高のお料理に仕上げています。

所在地: 東京都中央区銀座7-13-10 サクセス銀座7ビルB1

営業時間: 11:30~14:30(LO.13:30) / 17:30~22:00(LO.21:30)

定休日: 日曜・祝日定休

昼 : 有季銚御膳 3,800円 / 5,500円 / 昼会食 10,000円~ (サービス料10%別)

夜 : 有季銚会席 16,000円~ / ぶく会席 24,000円~ (サービス料15%別)





【ピザーラ】全536店舗



【柿家鮨】宅配 全23店舗・回転 全1店舗



【TO THE HERBS】

全29店舗



【ピザーラエクスプレス】

全15店舗



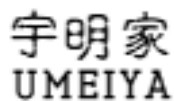
【クア・アイナ】

全12店舗



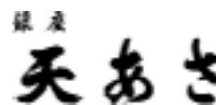
【大かまど飯 寅福】

全7店舗



【宇明家】

全9店舗



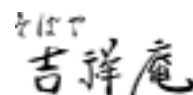
【銀座 天あき】

全1店舗



【天ぶら天青】

全1店舗



【吉祥庵】

全2店舗



【ル カフェ ドゥ

ジョエル・ロブション】



【ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション】

(名古屋店)



【ラ ブティック ドゥ

ジョエル・ロブション】



【ハートランド】

全1店舗



【ナチュラルレストラン・ママ】

全1店舗



【Pizzeria Al Mare】

全1店舗



【丹波屋】

全1店舗



【ベガスプレミアムホットドッグ】

全1店舗



【ソバキチ】

全1店舗



【軽井沢 フラットプレス】

全1店舗



【クレープ ド パリ】

全1店舗

フォーシーズグループ計652店舗

<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

(株)アンティル 担当:長谷川、吉本 / TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065