

2008年3月27日
株式会社フォーシーズ

厳選した旬の食材とシェフの技から生まれる“シンプル・フレンチ”を味わう !!

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフが間近で腕を振るい、もてなす

『シェフズテーブル』

2008年5月より毎月第2、第3金曜日に開催 !!

5月は“リュバープ”をテーマ食材に、5月9日(金)、5月16日(金)に開催
1日1組様限定のスペシャルディナーコースを提供

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、フランス料理界の巨匠ジョエル・ロブション氏が監修する日本唯一のカフェ「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・日本橋高島屋)において、1組のお客様のためにシェフが目の前で腕を振るう特別企画「シェフズテーブル」を、2008年5月より12月まで毎月第2、第3金曜に実施します。ディナータイムに1組のお客様のためにシェフが料理を提供することは、ロブション氏監修の店舗では初めての試みとなります。

「シェフズテーブル」では、「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフである朝比奈悟が、“厳選した素材本来の価値をシンプルに最大限に引き出す”というロブション氏の料理哲学“シンプル・フレンチ”に基づき、毎月設定した旬のテーマ食材 1種類をふんだんに使用したスペシャルディナーコースをご用意します(お一人様 15,750円、税込み・サービス料別)。コースで提供される料理全てにおいて、シェフの技により食材が料理へと変化する過程をカウンター席から間近にご覧いただけます。また、シェフ自身ももてなすため、食材や料理法についてその場で気軽にご質問いただき、会話をお楽しみいただけます。



1つの食材に焦点を当てることにより、お客様ご自身で食材の持つ本来の価値・魅力に気づき、より深くロブション氏のエスプリを季節感とともに体感していただくことができる内容となっています。

第1回目となる5月は、5月9日(金)・16日(金)に開催し、“落”の一種で爽やかな酸味と豊富な食物繊維が特徴である野菜“リュバープ”をテーマにしたコース料理を提供します。6月以降は、アスパラガスやアーティチョークなどの食材を予定しています。

*

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」は、“コンビビアリテ(懇親性)”とロブション氏の料理哲学“シンプル・フレンチ”をコンセプトとしたロブション氏が監修する日本唯一のカフェ業態として、2004年4月にオープンしました。常にカフェ業態独自の気軽さと、徹底したクオリティの高さにこだわり、ミルフィーユ状の色鮮やかなサンドウィッチ「フリボリテ」やココット鍋で提供する「ハンバーガー」などメニュー面においても斬新な提案を続け、多くのお客様からのご支持をいただいております。今回の「シェフズテーブル」により、お客様に“コンビビアリテ(懇親性)”を具現化した空間・サービス、また味覚だけではなく五感全てで“シンプル・フレンチ”の世界をお楽しみいただきたいと思います。

「シェフズテーブル」概要

実施店舗 日本橋高島屋内「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」
実施時間 17:30～20:00(日程は下記表をご参照ください。)
開催人数 6名～12名様(6名様以上のグループでお申し込みいただきます。)

メニュー内容

アミューズ、前菜5～6品、魚料理、肉料理、デザート

厳選した食材を使用し、コースのうち4品程を毎月のテーマ食材を使用したお料理で提供します。
グラスシャンパン1杯(ブルーノパイヤール ブリュット プルミエール キュヴェ)が付きます。

価格 お一人様 15,750円(税込み・サービス料なし)

スケジュール

開催月	開催日	予約受付開始日
5月	5月9日(金)、5月16日(金)	4月1日(火)
6月	6月13日(金)、6月20日(金)	5月1日(木)
7月	7月11日(金)、7月18日(金)	6月1日(日)
8月	8月8日(金)、8月15日(金)	7月1日(火)
9月	9月12日(金)、9月19日(金)	8月1日(金)
10月	10月10日(金)、10月17日(金)	9月1日(月)
11月	11月14日(金)、11月21日(金)	10月1日(水)
12月	12月12日(金)、12月19日(金)	11月1日(土)

12月はクリスマス特別ディナーを予定しており、価格が異なります。

一般のお客様のご予約・お問い合わせ先

ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション TEL03-5255-6933(受付時間 11:00～20:00)

ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」概要

所在地 〒103-8265
東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋2F 特選フロア
TEL 03-3211-4111(日本橋高島屋代表)
営業時間 10:00～20:00(L.O.19:30)
ランチタイム 11:00～14:30(L.O.)
オープン日 2004年4月21日
店舗面積 60坪
席数 51席

「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」
料理長 朝比奈 悟(あさひな さとる)プロフィール



1969 年生まれ

職歴

1989 年 東京第一ホテル入社
1991 年 横浜グランドインターコンチネンタルホテルにて西海勝直氏に師事
1996 年 同ホテル フレンチレストラン スーシェフ
2000 年 同ホテル メインキッチンシェフ
2003 年 調理師学校に出向き講師を勤める
2004 年 ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション スーシェフ
同年 ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション シェフ

受賞

2002 年 9 月 第 1 回エスコフィエ フランス料理コンクール ファイナリスト
2005 年 9 月 第 39 回ピエール・テタンジェ料理コンクール ジャポン 入賞
2006 年 9 月 第 40 回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール ジャポン2大会連続入賞
2006 年 11 月 第 12 回メートル キュイジニエ ド フランス“ジャンシリンジャー杯”優勝

会員

- ・トック・ブランシュ国際倶楽部会員
- ・アミティエグルマン会員
- ・アヴァンセの会 会員
- ・全日本土厨师協会 会員

◆ 協力

- ・アミティエ・グルマンド主催レストラン運営に協力
- ・フランス料理文化センターによるイベントに協力活動
- ・パトリックアンリルー氏フィリップジュス氏ダビットズダス氏によるレストランの祭典ガラディナーアシスタント
- ・フランス料理コンクール“ジャンシリンジャー杯”のプレスコンフェランス、コンクールの審査協力
- ・アジアカップボジョレー・ヌーボの祭典アシスタント協力

- ・その他フランス料理食文化の発展に努め日仏友好親善の増進に努める。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社パラフ(広報代理) 秋葉
〒102-0084 東京都千代田区二番町2番地 平田ビル 4F
TEL / 03-3556-7110 FAX / 03-3556-7177