

～ ジョエル・ロブションのシェフが自ら実演し、お食事も楽しめるクッキングデモンストレーション～

「フレンチクッキング デモンストレーション」開催

日時:2008年7月1日(火) 11:30～ 場所:ジョエル・ロブション

株式会社フォーシーズ(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」内、「ジョエル・ロブション」(2・3F)では、2008年7月1日(火)に、DVD『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ～夏～』を教材に用いた“フレンチクッキング デモンストレーション”を開催致します。

“フレンチクッキング デモンストレーション”は、ご家庭でも作れるシンプルフレンチを季節ごとに紹介するDVD『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ』の中からテーマ食材を選び、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のシェフが皆様の前で実演・解説するデモンストレーションと食事会で構成されております。

今回は、『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ～夏～』の中から“トマト”をテーマにしたデザートをジョエル・ロブションのシェフパティシエ 久我倫朗がご紹介致します。

デモンストレーション後のお食事会では、お料理に合わせたワインをセレクトし、特別ランチメニューをお召し上がり頂ける等、食の本来の楽しみ方を存分にご体験頂けるイベントとなっております。

本デモンストレーションは、季節ごとに秋、冬とテーマを変え、季節の旬の食材を使った調理方法とお食事を楽しむイベントとして、今後も展開していきます。

【開催概要】

日程:2008年7月1日(火)

時間:11:30～15:00(11:00より受付開始)

内容: - シャトーレストラン ジョエル・ロブションのシェフによる
デモンストレーション (3F サロン)
- 食事会(2F ジョエル・ロブション)

定員:40名様

料金:お一人様 15,000円

(セミナー参加費・お料理・お飲物・税金・サービス料込み)

お支払方法:当日現金又はカード

予約受付開始日:2008年6月2日(月)～

予約・問い合わせ:03-5424-1338, 1347

予約受付時間:10:00～23:00



【前回の様子】

(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:吉本、村木 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239

【参考資料】

DVD『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ』に関して

DVD『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ』とは、「20世紀最高の料理人」と称されるミシュランの三ツ星シェフジョエル・ロブション氏の新たな試みとして、「シンプルフレンチ」をコンセプトに、季節ごとの食材別のシリーズとして春・夏・秋・冬と4組発売されたクッキングDVDです。

テーマの食材ごとに選んだシェフと一緒に、素材そのものの“おいしさ”を生かした料理の数々を紹介しており、従来の「難しい」フランス料理のイメージを一新し、身近な食材を使ってご家庭でできるシンプルな料理を通じてフランス料理のエスプリとエッセンスを伝えています。また、シンプルなフランス料理であるだけに、食材に敬意を払った調理が何より大切である事を教えてくれます。



商品名:『ジョエル・ロブションのシンプルフレンチ』(春・夏・秋・冬)

価格 :各 18,900 円

ご優待価格 18,000 円(税込)にてお買い求めいただけます。

販売場所:『シャトーレストラン ジョエル・ロブション(恵比寿)』

問い合わせ: 03-5424-1347

『シャトーレストラン ジョエル・ロブション』(代)

内容: DVD 5 枚組 BOX 仕様

1 枚に 6 テーマ(素材)×5 話で 30 話、計 5 枚で 150 話を収録

合計収録時間: 545 分

封入特典: 豪華装丁完全保存版レシピ集(172P)