

フレンチ界の巨匠ジョエル・ロブション氏自らもてなす 一夜限りの晩餐会

ジョエル・ロブション 「ガラディナー」

日時:2008年10月31日(金) 場所:「ジョエル・ロブション」2・3階

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、ガストロノミー「ジョエル・ロブション」(2・3階)では、2008年10月31日(金)に、フレンチ界を代表する料理人 ジョエル・ロブション氏自らが腕をふるう、一夜限りの晩餐会「ガラディナー」を実施いたします。

【ジョエル・ロブション氏が自ら腕を振るう特別な一夜】

今回お送りする「ガラディナー」は、フレンチ界の巨匠ジョエル・ロブション氏の来日に合わせ、ロブション氏自らが厨房に立ち、腕を振るう一夜限定の特別ディナーです。お客様のテーブルにロブション氏自ら挨拶に伺い、特別な一夜を演出いたします。

【3階サロンでも同コースをご用意】

「ジョエル・ロブション」3階のサロンでも、同コースをお楽しみいただけます。4名様から20名様まで、人数に合わせた個室を3部屋をご用意。プライベートな空間で、厳選された秋の食材のおいしさを最大限に引き出した「ジョエル・ロブション」ならではの料理をご堪能ください。

■ 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る。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三ツ星を獲得**。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る。

ジョエル・ロブション氏が監修するガストロノミー「ジョエル・ロブション」は2007年に発刊された「ミシュランガイド東京版2008」にて、最高評価の三ツ星を獲得いたしました。

【ガラディナー概要】

日程:2008年10月31日(金)

時間:18:30~ ※お好きな時間をお選び頂けます。

場所:「ジョエル・ロブション」(2・3階)

定員:60名様

料金:お一人様 100,000円 (お料理のみ)

税込み・サービス料 12%別

お支払方法:当日現金又はカード

予約受付開始:2008年9月5日(月)10時より



《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/㈱アンティル
担当:秋山、吉本、村木 TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065
㈱フォーシーズ 宣伝企画部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239