

「ミシュランガイド東京2009」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5店舗で、計9個星を獲得～
「天ぷら 天青」初の星獲得、「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」2ツ星に！

(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、2008年11月21日(金)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京2009」(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。昨年に続き、2年連続の3ツ星獲得となります。

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2個、「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」で2個、「天ぷら 天青」で1個、「ぎんざ 有季銚」で1個、フォーシーズが運営する店舗5店で計9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)
天ぷら	「天ぷら 天青」
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7個の星を獲得し、全世界最多の19個の星を獲得**しました。

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21日発売される「ミシュランガイド東京2009」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。

天ぷら 天青初の星獲得

「天ぷら 天青」は、東京・青山に4年前にオープンした、個室天ぷらも愉しめるお店です。今回初の掲載、1ツ星獲得となります。

「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」2ツ星に

「ミシュランガイド東京2008」では1ツ星を獲得した「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」は、今回2ツ星獲得となります。

(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。

Joël Robuchon
RESTAURANT

【ジョエル・ロブション】 (ミシュランガイド東京2009 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。小皿で提供されるコースでジョエル・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 TEL:03-5424-1347

2階 ランチ 8,200円 / 12,300円

ディナー 22,500円 / 36,000円 (サービス料12%別)

3階 ランチ 8,200円~ / ディナー 20,000円~ (サービス料15%別)



LA TABLE
de Joël Robuchon
PARIS TOKYO

【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京2009 二ツ星獲得)

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 TEL:03-5424-1338

ランチ: 2,900円 / 3,800円 / 5,200円

ディナー: 6,200円 / 8,800円 / 12,500円 (サービス料10%別)



L'ATELIER
de Joël Robuchon

【ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション】 (ミシュランガイド東京2009 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り入れ、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、ジョエル・ロブション氏提案の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 TEL:03-5772-7500

ランチ: 2,950円 / 4,100円 / 5,400円 / 13,800円

ディナー: 7,800円 / 13,800円 / 17,850円 (サービス料10%別)





天ぶら【天ぶら 天青】 (ミシュランガイド東京 2009 一ツ星獲得)

旬の素材を軽い衣でサクッと仕上げた上品な天ぶらを、カウンター席メインで提供しています。プライベートを重視したカウンター付き個室もご用意。

所在地: 東京都港区南青山 4-1-3 セントラル青山 101

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

定休日: 日曜・祝日定休 TEL:03-5786-2228

昼 : 天丼 1,600 円 / 2,500 円 / 天ぶら定食 2,700 円 / 4,900 円

夜 : 7,200 円 ~ 15,000 円 (サービス料 10% 別)



日本料理【銀座有季鮎】 (ミシュランガイド東京 2009 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 TEL:03-3544-2700

昼 : 有季鮎御膳 5,000 円 ~ / 昼会席 10,000 円 ~ (席料・サービス料 10% 別)

夜 : 有季鮎会席 16,000 円 ~ / ぶぐ会席 24,000 円 ~ (席料・サービス料 15% 別)



< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社フォーシーズ ミシュラン関連 PR 事務局

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

株式会社フォーシーズ 宣伝企画部 川上、新宅 / TEL:03-3409-6057