

～ 著名な日本酒蔵元「黒龍」とジョエル・ロブションがおくる一夜限りのコラボレーション～

ジョエル・ロブション氏自らが腕をふるう晩餐会

黒龍とモダンフレンチの夕べ

日時:2009年2月13日(金) 19:00～ 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」(2F)では、2009年2月13日(金)の1夜限定で、「黒龍とモダンフレンチの夕べ」を開催致します。これは、全国でも著名な蔵元である「黒龍」の清酒とジョエル・ロブションのフレンチがコラボレーションした一夜限りのスペシャルイベントで、当日はジョエル・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ふるいスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

【黒龍とモダンフレンチの夕べ 開催概要】

(お楽しみ頂ける清酒一覧)

【黒龍 石田屋】
【黒龍 二左衛門】
【黒龍 しずく】
【黒龍 八十八号】
【黒龍 火入ら寿】

清酒を使用したオリジナル料理を含む、特別フルコースメニュー

「黒龍酒造」と「ジョエル・ロブション」のシェフ共同による、「清酒を使用したフレンチ」というこれまでにない新しいスペシャルメニューを考案いたしました。

料理に合った全5種の清酒をセレクト

それぞれの料理に合わせて、「黒龍」こだわりの清酒5種をセレクト致しました。和と洋が融合したこれまでにない料理をお楽しみ下さい。

日程:2009年2月13日(金)
時間:19:00～(開場 18:30～)
場所:2階ガストロノミー ジョエル・ロブション
定員:70名様(ご相席とさせていただきます)
料金:お一人様 40,000円

(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・問い合わせ:03-5424-1338, 1347
予約受付時間:10:00～23:00



当日は、ジョエル・ロブション氏自らが腕をふるい、蔵元「黒龍酒造」の代表水野直人氏には、清酒へのこだわりを語っていただく予定です。

ジョエル・ロブションのフレンチと日本清酒界最高峰といわれる蔵元「黒龍酒造」による、これまでにない一夜限りのコラボレーションディナーをお楽しみ下さい。

(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、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

添付資料

< ジョエル・ロブション氏に関して >

15 歳でホテル・レストラン「ルレ・ド・ボワティエ」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 2008 年に発刊された「ミシュランガイド東京版 2009」にて、2年連続最高評価の三ツ星を獲得いたしました。ジョエル・ロブション氏のレストランは全世界で合計 24 個の星を獲得しています。



< 黒龍酒造に関して >

黒龍酒造の前身にあたる石田屋は 1804 年 文化元年 に、初代石田屋二左衛門により、永平寺町松岡に創業されました。この地は、かつて松岡藩が酒造りを奨励産業に指定するほど良水に恵まれた処であり、そこで 200 年以上にわたって手造りの酒造りを継承しております。黒龍酒造では、歴代の蔵元が残した「良い酒を造れば、人は必ず支持してくれる」という言葉を信念に、伝統の酒造りを守り、生産量は追わず、常に品質の向上に取り組んでいます。

