

## ジョエル・ロブションの愛弟子、朝比奈悟シェフがおくる クッキングデモンストレーション 「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション クッキングライブ」を開催 2月9日「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」にて

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営する「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、ジョエル・ロブションの愛弟子である朝比奈 悟シェフがおくる躍動感あふれるクッキングデモンストレーションを開催しております。



### ■「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション クッキングライブ」について

同講座は、「シェフの料理を仕上げる様子を見てみたい」というお客様の声から、2015年10月より開始いたしました。ジョエル・ロブションの愛弟子、朝比奈 悟シェフが講師を務め、前半ではシェフ自らがレシピを説明しながらお料理を仕上げていく様子をご鑑賞いただけます。モニターには朝比奈の手元が映し出され、どのお席からも細かな調理方法や素材の状態を見ることができ、目の前で繰り広げられる繊細で躍動感あふれる調理工程は、アート鑑賞のようにお楽しみいただけます。ライブ後のお食事会では、特別なコースメニューとお料理に合わせたワインをお召し上がりいただけます。次回の2016年7月で第三回目となり、今後も年間3回ほどの開催を予定しております。

### ■「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション クッキングライブ」の様子

2015年2月9日(火)に行われる、第二回では、「肉料理 朝比奈スタイル」をテーマに、「仔羊背肉のロティー ゆっくり煮込んだ肩肉とズッキーニをカネロニ仕立てに」などのお料理をご鑑賞いただけます。クッキングライブにご参加いただくお客様には、レシピ表をお配りし、メモを取ったり、完成した料理を囲んで写真を撮ったりされながら、終始和やかな雰囲気の中でライブをお楽しみいただけます。

「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、皆様のご参加を心よりお待ち申し上げます。

## 《ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション クッキングライブ 開催情報》

◇日時：2016年2月9日(火)※午前11時30分より(受付開始 11時より)

◇料金：お一人様 15,000円 (消費税込み、料理・ワイン・サービス料込み)

◇場所：「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」

〒153-0062 東京都目黒区三田 1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

◇ご予約・お問い合わせ：03-5424-1338 又は 03-5424-1347

(受付時間 10:00~22:00)



※当日現金にてお支払いをお願い致します。

※参加受付はお申込みの先着順でございます。

## ◆「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」シェフ 朝比奈 悟(あさひな さとる)プロフィール

### 《経歴》

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し、同ホテルのフレンチレストランスーシェフ、メインキッチンシェフなどを経験。約13年在籍したのち、2004年にラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションにてスーシェフに就任する。同年「ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフも経て、2011年に恵比寿「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」に移り、現在に至る。



### 《受賞歴》

- 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・テタンジュ料理コンクール ジャパン入賞
- 2006年9月 第40回 ピエール・テタンジュ料理賞コンクール ジャパン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 “ジャンシリンジヤー杯”優勝
- 2012年1月 第63回 プロスペール モンタニエ世界大会3位
- 2015年11月 シュヴァリエ ドゥ サン・フォルチュナ勲章受賞