

「ミシュランガイド東京2010」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4店舗で、計8個星を獲得～

(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、2009年11月20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京2010」(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。一昨年、昨年に引き続き、3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、「ぎんざ 有季銚」で1個、フォーシーズが運営する店舗4店で計8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) |
| 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・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、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。現在、**全世界最多の25個の星を獲得**しています。

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。11月20日発売される「ミシュランガイド東京2010」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。また、今年アジア三都市目として、10月16日に「ミシュランガイド京都・大阪2010」が発売されました。レストランとホテルの他に加え、旅館が掲載されたことでも話題をよびました。

(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京2010 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 7,800円 / 10,000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 7,800円~ / ディナー 18,000円~ (サービス料15%別)

問い合わせ 03-5424-1347



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京2010 二ツ星獲得)

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: 2,950円 / 3,850円 / 5,250円

ディナー: 7,800円 / 9,600円 / 13,800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京2010 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。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。

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: アラカルト 1,200円~

コース 2,950円~

ディナー: アラカルト 1,200円~

コース 4,800円~ (サービス料10%別)





日本料理[銀座有季銚] (ミシュランガイド東京 2010 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 :有季銚御膳 5,000円~/昼会席 10,000円~(席料・サービス料10%別)

夜 :有季銚会席 16,000円~/ふく会席 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、橋本 / TEL:03-5572-6064/FAX03-5572-6065

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