

世界一を獲得した料理を味わえる
世界一に輝いたシェフ 関谷健一朗コンクール優勝料理
『舌平目のターバン仕立て』

3月10日(日)～3月17日(日) ラトリエドゥ ジョエル・ロブションにて提供

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野 幸子)が運営する、「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、同店シェフ関谷健一朗が由緒あるフランス料理のコンクール「第52回クル・テタンジェ」国際料理賞コンクール」にて日本人として34年ぶりに優勝の栄誉に輝いた事を記念して、コンクール受賞料理「舌平目のターバン仕立て」を2019年3月10日(日)～3月17日(日)の期間限定でご提供いたします。

2018年11月フランス パリで行われた「第52回 クル・テタンジェ」国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)は、世界的なシャンパーニュメゾン「テタンジェ社」が1967年に創設し、今年で52年の歴史を持つ由緒あるフランス料理の国際的な料理コンクールです。関谷は同コンクールにて、日本人として実に34年ぶり史上2人目の優勝という快挙を成し遂げました。

関谷のコンクール優勝を記念し、3月10日(日)～17日(日)の一週間限定で、優勝を勝ち取ったメニュー「舌平目のターバン仕立て」をご提供いたします。コンクールジャポン審査委員長であり、日本人として史上初めて優勝した堀田大氏にも「全ての物が完ぺきだった」「大事なお客様にお出しする料理」と評価いただいた、関谷の技を堪能いただける一皿です。

是非、この期間でしか味わうことのできない「舌平目のターバン仕立て」をお召し上がりください。



◆国際料理コンクール優勝料理「舌平目のターバン仕立て」提供概要

- 提供日程 : 2019年3月10日(日)～3月17日(日)
- 時間 : デイナー 18:00-21:00 最終入店時間(21:30 L.O.)
- 予約受付日:ご来店の前日まで
- 会場 :ラトリエドゥ ジョエル・ロブション (港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F)
- 内容 : 国際料理コンクールで優勝を獲得した「舌平目のターバン仕立て」のご提供
- 金額 : アラカルト ¥7,500(消費税込み・サービス料別)
- お申込み開始日:2019年2月8日(金) 午前11時より
- お申込み電話番号:ラトリエドゥ ジョエル・ロブション 03-5772-7500 (受付時間 11:00～21:00)
- 備考・注意事項 : 甲殻類アレルギーをお持ちの方はご遠慮いただきますようお願いいたします。

※価格・内容は変更する場合がございます※価格はすべて税込です※写真はイメージです。

【関谷 健一朗 プロフィール】

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。2010年より東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフに就任。2018年11月19日に行われた「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。



【ラトリエドゥ ジョエル・ロブションについて】

オープンキッチンで自由に楽しむ

シェフやサービススタッフとロングカウンターをはさんで会話をはずませながら、気軽に自由に楽しんでいただける、ロブションが提唱する「コンビビアリテ(懇親性)」を具現化した空間です。

オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に、絶妙のタイミングで供される料理をカウンターでご堪能頂けます。コース料理に加え、小皿のアラカルトも充実。ロブション モダンフレンチをその日の気分に合わせて自由に組み合わせでお楽しみいただけます。

所在地: 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

URL: <https://www.robuchon.jp/latelier>

<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナルとは

「<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」は、世界的なシャンパーニュメゾン「テタンジェ社」が1967年に創設し、今年で52年の歴史を持つ由緒あるフランス料理の国際的な料理コンクールです。フランス料理界の明日を担う39歳以下のシェフの登竜門といわれる本コンクールは、6カ国(本年度:フランス、日本、スイス、ベルギー、オランダ、イギリス)それぞれの優勝者で競われ、日本大会の優勝者である関谷健一朗が世界一の栄誉に輝きました。



◆コンクール・ジャポン審査委員長であり、インターナショナルに国際審査委員として参加した堀田大氏のコメント



今年はいける。日本大会が終わった後実感として強く感じた。授賞式での関谷シェフの挙動を見て。シェフとしてお客様に対する責任感、オーラが素晴らしかった。早めに渡仏し、フランスの空気を吸い留学時代を思い出し最高の状態で臨めたように思えた。前日のメイン食材が発表された時も他の選手に比べ落ち着いた状態で益々いけると確信した。インターナショナル・ファイナルテーマ 40cmX60cmの平らな皿に6人分盛りソースSaucièreで、課題ルセットと共に5時間で提出。2週間前のテーマ発表では、Turban de la mer リングの中心にガルニを詰め、まわりに1種は自由なガルニチュール、ソースは1種別添えとの指示、メインの食材が前日発表され「舌平目」、Turban de la sole 全選手とも予想内だったと思う。関谷シェフのムースは帆立の甘みのあるムースでベースを作り3等分し、シャンピニオンデュクセル、オマールエビのコライユ、ベースのまゝの3種に香味つけし、ターバン型に層に詰めボシエしたもので3種の色合い、風味、味のバランスが良くとれていた。ソースもオマールエビをしっかり炒め、引き締まった香りを出し、クリームで直に煮ることにより香りを取り込み、クリーム臭さ、味を飛ばしまろやかなソースに仕上がっていた。

ムースを食べるのに最高の仕上がり、バランスがぴったりと合っていた。全体のハーモニーがぴったりと合って楽しく食べられた。キューイツソも全ての物が完ぺきだった。関谷シェフの作品は大事なお客様にお出しする料理だった。いつも言っているが、コンクールの為だけの料理はあり得ない。審査員をレストランに来たお客様と思い、お客様が満足できる料理を作るべく、日ごろの積み上げた力と技術の発表の機会だと思ってチャレンジした参加者が、グラン・プリに選ばれると常々感じている。無駄なことではないで、「主品」をより良くする必然性のある材料の使い方、調理の仕方をした結果であった。