

ジョエル・ロブション氏が認める世界一の称号を持つ才能あふれるシェフ 関谷健一郎がガストロノミー ジョエル・ロブション 新ディレクター・キュイジーヌ(総料理長)に就任

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「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(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)はディレクター・キュイジーヌ(総料理長)として、関谷 健一郎が、2021年11月に就任したことをお知らせいたします。関谷 健一郎はシャトーレストラン ジョエル・ロブションをはじめ、日本国内で展開するロブショングループのレストラン、及びブランジュリー、パティスリー、カフェ全店舗で提供される全てのメニューを各店スタッフと共に創り上げます。

フランスで経験を積み、「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)」では、日本人として、34年ぶりの世界一に輝いた実績を持つ 関谷 健一郎が贈る、ジョエル・ロブションでしか味わえない唯一の料理、空間、時間を是非ともお楽しみください。

【 関谷 健一郎 】

ディレクター・キュイジーヌ(総料理長)

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を務め、2020年よりジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフに就任。

ラトリエドゥ ジョエル・ロブションはミシュランガイド東京2008創刊より14年連続二つ星を獲得。

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。

関谷 健一郎 Instagram アカウント:

https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

【 受賞歴 】

2014年 RED U-35 準グランプリ&GOLD EGG

2018年 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)優勝



【 ディレクター・キュイジーヌ 関谷 健一郎よりご挨拶 】

この度、ガストロノミー ジョエル・ロブションの総料理長に就任いたします。
ジョエル・ロブション氏より直々に教えを受け、学んだ事を存分に発揮したいと思っております。
そして、ロブション氏がいつもそうであったように、
料理人という仕事に情熱を持ち、食材をリスペクトし、愛情をもって絶えず進化し続けるという彼の遺志を受け継ぎ、お皿の上で表現することが自分出来る恩返しであると信じています。
今後のジョエル・ロブションも、どうぞご期待ください。



【 シャトーレストラン ジョエル・ロブションについて 】

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。
2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。
恵比寿ガーデンプレイス内に位置し、フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーには、2階 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”の他、バーをはじめ、3Fにはサロン(個室)、1階には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」、地下には菓子やパンを販売する「ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション」を有する。
「ミシュランガイド東京2008」創刊より、ガストロノミー “ジョエル・ロブション”は14年間連続で最高評価三つ星を獲得。

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

ガストロノミー “ジョエル・ロブション” オフィシャルHP URL: <https://www.robuchon.jp/shop-list/joelrobuchon>
ジョエル・ロブション Instagram : https://www.instagram.com/robuchon_tokyo/



ガストロノミー “ジョエル・ロブション”