News Release

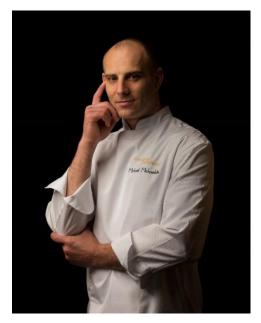


2019年8月22日 株式会社フォーシーズ

ジョエル・ロブションの総料理長 ミカエルが実演するデモンストレーション「フレンチクッキングデモンストレーション」開催! テーマはクリスマス

~ 2019年10月29日(火) シャトーレストラン 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 代表取締役社長:淺野幸子)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」では、2019年10月29日(火)にフレンチクッキングデモンストレーションを開催致します。



フレンチクッキングデモンストレーションは、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の総料理長 ミカエル ミカエリディスがテーマから食材を選び、皆様の前でお料理の作り方をご紹介するデモンストレーションと、ワインもお楽しみいただける食事会で構成される人気の体験型イベントです。

10月29日に開催されるフレンチクッキングデモンストレーションでは、ミカエル ミカエリディスが『クリスマス』をテーマに、お料理2皿の作り方をご紹介いたします。デモンストレーション後のお食事会では、特別ランチメニューをお召し上がりいただきながら、お料理に合わせてセレクトしたワインもお楽しみいただけるなど、食本来の楽しみ方を存分に体験頂けるイベントとなっております。

2019年5月に開催された同イベントでは、料理の作り方だけではなく、素材の扱い方や保存方法、好みに合わせて食材の組み合わせを工夫できる点など、ご家庭で作る際のアドバイスもお話させていただきました。

本デモンストレーションは、季節ごとにテーマを変え、旬の食材を使った調理方法とお食事を楽しめるイベントとして、今後も展開してまいります。

【シェフ ミカエル・ミカエリディス コメント】

Les fêtes de fin d'année approchent. il est temps de surprendre vos invités . 年の瀬は貴方のゲストを驚かせる絶好の時です。是非、クッキングデモンストレーションへご参加ください。

「フレンチクッキングデモンストレーション」開催概要

■開催日時 : 2019年10月29日(火)

11:30~15:00(11:00 より受付開始)

■開催会場 : シャトーレストラン ジョエル・ロブション

(東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)

■内容: シャトーレストラン「ジョエル・ロブション」の

シェフによるデモンストレーション及び食事会

■予約受付 : 2019年8月29日午前11:00より

■参加費: お一人様24,000円

(参加費・お料理・お飲物・税金・サービス料込み)

■お支払方法: 当日現金にてお支払い

■参加人数 : 50名様

■備考・注意事項:アレルギー食材がある場合は事前にご連絡くださいますようお願いいたします。

■お問い合わせ:03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間 11:00~21:00)

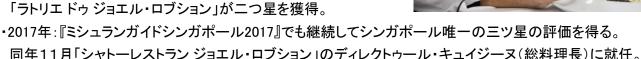




【ディレクトゥール・キュイジーヌ ミカエル ミカエリディス プロフィール】

≪経歴≫

- ・1982年: フランス カンヌ生まれ
- ・2012年:ジョエル・ロブション氏のチームに加わり、
- 香港の「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任
- ・2014年:シンガポールの「ジョエル・ロブション レストラン」、
 - 「ラトリエドゥジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフに就任。
- ・2016年:シンガポール初となる、『ミシュランガイドシンガポール 2016』にて、「ジョエル・ロブション レストラン」 が三つ星、





【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 ジョエル・ロブション(オープン当時、タイユバン・ロブション)を開業し、今年25周年を迎える。

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"とバーをはじめ、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 ブ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11年間連続で最高評価三つ星を獲得。



ガストロノミー "ジョエル・ロブション"