

六本木ヒルズならではの奇跡の競宴 すきやばし次郎×ジョエル・ロブション with 書の巨匠 吉川壽一 スペシャルディナー『情熱 ～パッション～』

3人の天才が贈る一夜限りの至極のディナーを2月11日(日)ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションにて開催

森ビル株式会社(東京都港区六本木 代表取締役:辻 慎吾)、株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役:浅野 幸子)、株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ(東京都千代田区六番町 代表取締役:長谷川仁)は、ジョエル・ロブション氏監修レストラン「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」(六本木ヒルズ ヒルサイド2F)にて、すし職人 小野二郎氏(すきやばし次郎)とフランス料理界の巨匠、ジョエル・ロブション氏による“夢の”スペシャルディナーを2018年2月11日(日)に開催いたします。当日は、さらに、SYOアーティスト吉川壽一氏のパフォーマンスが本イベントを彩ります。

今回のイベントのキーワードは、“情熱 ～パッション～”。

誰もが尊敬の念も持たずにはいられない92歳にして現役のすし職人 小野二郎(すきやばし次郎)とワールドワイドな活躍で他と一線を画す、フランス料理界の巨匠 ジョエル・ロブション、和のジャンルにとどまらない活躍をみせる、書の巨匠 吉川壽一。それぞれの道を究めた三人に共通しているのは「常に高みを目指す、たゆまない情熱」。情熱が共鳴する奇跡の一夜を、是非ともご堪能ください。

イベント当日は、すきやばし次郎のすしにジョエル・ロブションのエスプリを利かせた料理が寄り添う、日仏の巨匠が編み出すディナーコースをご用意いたします。さらに、ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブションという舞台上、吉川壽一が渾身のパフォーマンスを披露し、全てのゲストのためにその場で書をしたためます。



本イベントは森ビルが発行する「ヒルズカード」の上位顧客プログラムとして2017年6月よりスタートした「4スターVIPプログラム」のスペシャルコンテンツとして企画されたものです。今回この歴史的な一夜を記念し、特別に一般募集枠をご用意いたしました。

◆ スペシャルディナー開催概要

- 開催日程 : 2018年2月11日(日)
- 開催時間 : 午後5:00~7:00の間でご予約スタート時間を承ります
- 開催会場 : 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 : ジョエル・ロブション監修のフランス料理とすきやばし次郎のすしが堪能できるスペシャルディナーコースの提供。ゲスト全員それぞれのために吉川壽一がその場でしたためる書のプレゼント。

<一般募集について>

- 参加人数:50名(一般募集枠含む)
- 参加費 : 58,000円(消費税・サービス料込み) 参加費にお飲み物は含まれません
- お申込み開始日:2018年1月15日(月) 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 : お料理はお任せコースのみのご用意となります。

アレルギー食材やお苦手な食材の対応は致しかねますので、ご了承ください。

2018年に友好交流160周年を迎える日本とフランス。この記念すべきアニバーサリーイヤーに、日本を愛するジョエル・ロブションが思い描く、『日仏の融合=フランコ・ジャポネ』なひと時をあますことなく体感できるディナーイベントで、特別な一夜を過ごしてみたいかがでしょうか。

《本件のPRに関するお問い合わせ先》

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション PR事務局 担当:都丸、落窪、亀田
TEL:03-5572-6316 / FAX:03-5572-6065 / MAIL:fourseeds-pr@vectorinc.co.jp
株式会社フォーシーズ 宣伝・広報部 TEL:03-3409-6057/FAX:03-5466-7239
森ビル(株) ヒルズカード プレミアムステージ事務局 TEL:03-6406-6410(10:00~18:00)

■ ジョエル・ロブション氏プロフィール



1945年 フランス中部ポワティエ生まれ。世界を代表するフレンチシェフ。31歳でフランス国家最優秀職人賞 MOF 受賞。1981年に「ジャマン」を独立開店。現在、ヨーロッパからアジアまで世界11カ国で20以上の店舗を展開。レシピ本の執筆や商品開発の監修等、第一線で活動し、世界中の食通に愛され続けている。



「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」について

2003年に「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション」の第1号店として世界に先駆けて、東京・六本木ヒルズにオープン。ジョエル・ロブション氏が提案するカウンタースタイルのフレンチレストラン。オープンキッチンで料理を仕上げるシェフを目の前に供される料理をロングカウンターで楽しめる。カウンタースタイルはすきやばし次郎から発想を得たものである。

<http://www.robuchon.jp/latelier>

■ 小野二郎氏プロフィール

1925年 静岡県生まれ。
1965年に「すきやばし 次郎」を独立開店。

60年以上の月日をかけ磨き上げた江戸前すしを味わうために二郎氏の店に用意されたカウンターに並ぶ10席にはハリウッドセレブや各界の著名人、世界中の食通たちが足を運ぶ。フランス人シェフ ジョエル・ロブション氏も来日の度に「すきやばし 次郎」を訪れ、二郎氏のすしに惚れ込む一人。人々を魅了してやまない「すし」はもちろん、二郎氏の職人としての技や生き方に至るまで、脚光を浴びる。



■ 吉川壽一氏プロフィール



1943年 福井県生まれ。上田桑鳩・宇野雪村・稲村雲洞・川崎一照各氏に師事。「奎星賞」「毎日書道展グランプリ」等数々の賞を受賞。自由な発想と優れた企画力でスケールの大きな表現世界を開拓。その活動は国内にとどまらず、中国・天安門前で45m×15mの大揮毫を観衆3000人余の前で披露するなど、SYOアーティストとして精力的に活動。さらにNHK大河ドラマ「武蔵」や講談社「バガボンド」等、数多の題字も手掛けている。大胆かつ繊細であり、強いエネルギーとメッセージ性を持った作品は、世界中の多くの人を魅了し続けている。

■ ヒルズカード・4スターVIPプログラム

森ビルが発行する「ヒルズカード」は2003年の六本木ヒルズ開業と同時に発行を開始し、2018年4月で15周年を迎える、ヒルズと会員様をつなぐコミュニティパスポートです。これまでの累計発行枚数は110万枚を超え、現在月に1000名以上の方が新たに入会いただいています。

「ヒルズカード」では、会員様の年間買上金額によって、様々なサービス・コンテンツを提供。中でも「4スターVIPプログラム」は、ヒルズを格別にご愛顧頂いております会員様（年間買上金額が税込324万円以上のお客様）向けに、2017年6月1日よりスタートした特別なおもてなしをするサービスプログラムです。本ディナー企画は、4スターVIPプログラム初年度のメモリアルなイベントとして、フォーシーズ、ソニー・クリエイティブプロダクツ、すきやばし次郎との協働により、実現。共に六本木ヒルズ開業時から店舗を構える親交の厚い2人に吉川壽一氏を迎え、プロフェッショナルの記念すべき競演となります。



《本件のPRに関するお問い合わせ先》

ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局 担当: 都丸、落窪、亀田

TEL: 03-5572-6316 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: fourseeds-pr@vectorinc.co.jp

(株)フォーシーズ 宣伝・広報部 TEL: 03-3409-6057 / FAX: 03-5466-7239

森ビル(株) ヒルズカード プレミアムステージ事務局 TEL: 03-6406-6410(10:00~18:00)