

Joël Robuchon
restaurant

恵比寿

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”
エグゼクティブ ソムリエ

信国 武洋

Joël Robuchon
restaurant

恵比寿

Water Front & Nice View
Niigata
Grand Hotel

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”

エグゼクティブ ソムリエ

信国 武洋 のセレクションワインと

新潟グランドホテル 総料理長

川瀬 誠のフレンチをたのしむ夜

信国 武洋 Nobukuni Takehiro

日本ソムリエ協会認定ソムリエ
第4回「全国最優秀ソムリエコンクール」セミファイナリスト
ボルドーコマンドリーポンタン騎士団(2016年叙位)
2001年渡仏。パリで1992年世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォールブラック氏に師事。その後「ギィ・サヴォワ」「トゥールダルジャン」で研鑽を積み、帰国。現在、「ガストロノミー“ジョエル・ロブション”」にて、エグゼクティブ ソムリエとして活躍、日本を代表するソムリエの一人である。

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”(東京・恵比寿)

ジョエル・ロブション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を魅了し続けている、ガストロノミー“ジョエル・ロブション”。洗練されたサービスと共にお食事をお楽しみいただけるフレンチレストランです。

2018 3.12 月

受付開始 18:30 開 宴 19:00

お一人様 23,000 円 (税込)

(お料理、信国ソムリエのセレクションワイン含む)

会場

新潟グランドホテル 3階

「悠久の間」

☎.025-228-6220



Water Front & Nice View
Niigata
Grand Hotel

新潟グランドホテル 総料理長

川瀬 誠



ウォーターフロント&ナイスビュー
新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地

TEL.025-228-6111 (代)

http://www.ni-grand.co.jp ■ Eメール info@ni-grand.co.jp