

Joël Robuchon
RESTAURANT

恵比寿

Water front & Nice View
Niigata
Grand Hotel



ガストロミー“ジョエル・ロブション”
シェフ ソムリエ

高丸智天セレクト 魅惑のワインと

新潟グランドホテル総料理長

川瀬 誠フレンチをたのしむ会

～至高のペアリング～

会場

新潟グランドホテル 3階
「悠久の間」

ご予約・お問合せ ☎.025-228-6220

受付開始 18:30

予約制

開 宴 19:00

2019 3.13 水

お一人様 25,000 円 (税込)
(お料理・高丸ソムリエのセレクションワイン含む)

Takamaru
Tomohiro

—高丸 智天—

ガストロミー“ジョエル・ロブション”のシェフソムリエ。
ワインと料理のマリアージュには定評があり、
高丸がコーディネートする「料理とワインを楽しむ会」を
レストランで定期的に関催。

2008年ガストロミー“ジョエル・ロブション”入社
2012年同店 プルミエソムリエ着任
2016年同店 シェフソムリエ着任
現在に至る



ガストロミー“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
魅了し続けています。
洗練されたサービスと共に食事をお楽しみいただける
フレンチ レストランです。



Makoto
Kawase

1980年フランス料理の道を志し、県内外のホテル・
レストランにて研鑽を重ねる
1987年新潟グランドホテル入社
レストラン料理長・バンケット料理長を歴任
日本エスコフィ協会正会員
2008年同ホテル総料理長就任
現在に至る

〒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

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

