

報道関係各位

2015年10月27日
ホテル椿山荘東京

“雪の茅舎” “ペリエ ジュエ” と日本料理のマリアージュ

料亭「錦水」特別イベント開催

純米古酒（2003年）や新商品の限定シャンパーニュが味わえる

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2015年11月7日（土）と20日（金）に料亭「錦水」にて、美酒と日本料理のマリアージュをお楽しみいただける1日だけの特別イベントを開催します。

◇11月7日（土） “雪の茅舎” 日本酒と会席を楽しむ会

秋田の名蔵元、齋彌酒造店が造る「雪の茅舎」。普段手に入れることが難しい純米古酒（2003年）もご用意いたします。当日は蔵元から営業部長の佐藤氏をお招きし、各酒の特徴、酒造りのこだわりなどのお話しもお楽しみいただきます。30名様限定です。

■時 間 受付 17：30～ 開宴 18：00～20：30（終了予定）

■料 金 15,000円 ※消費税、サービス料込み

■メニュー 季節の特別会席

■提供する日本酒

・聴雪純米大吟醸

兵庫県産山田錦特Aのお米を100%使用して零取りした最上の純米大吟醸無濾過原酒。

・製造番号酒大吟醸生酒

兵庫県産山田錦特Aのお米を100%使用。全国新酒鑑評会出品酒大吟醸無濾過生原酒。

・大吟醸

果実を想わせる爽やかな香りとスッキリとした喉越しの無濾過原酒。

・秘伝山麩

山麩仕込みが味の広がりや喉越しの余韻を醸し出している無濾過原酒。

・純米吟醸

2015/6までANA国際線ファーストクラスに提供された無濾過原酒。

・純米古酒（2003年）

蔵内で11年熟成された純米古酒。希少酒です。



“雪の茅舎”（株式会社齋彌酒造店）

明治35年、初代齋藤彌太郎氏が鳥海山を望む由利本荘市に創業した蔵元、齋彌酒造店。

芽ぶき屋根の民家が点在する雪深いこの地冬景色を表現した日本酒「雪の茅舎（由利正宗）」を作り出し、その伝統の技を今に伝えています。全国新酒鑑品会において数々の受賞歴を持つ秋田を代表する名蔵元です。



◇11月20日（金） 美しきペリエ ジュエの煌めきと日本料理の饗宴

料理長前田がこの日 1 日のために考案した特別メニューと、繊細でエレガントな味わいのペリエ ジュエのシャンパーニュのマリアージュをご堪能ください。新商品の限定シャンパーニュ「ベル エポック エディション オータム」を含む 5 種類のラインナップに加え、ブランドアンバサダーのマキシム オトリエ氏をお招きし、シャンパーニュにまつわる素敵なお話もお楽しみいただけます。



■時 間 受付 18:30～ 開宴 19:00～21:30
(終了予定)

■料 金 28,000 円 ※消費税、サービス料込み

■メニュー 季節の特別会席

■提供するシャンパーニュ

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

ベル エポック 2007

ベル エポック 2004

ベル エポック エディション オータム



シャンパーニュ メゾン「ペリエ ジュエ」

1811年の創業以来、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを醸造し続けています。「ベル エポック」のボトルを飾るアール・ヌーヴォーの優美なアネモネとキュヴェのエレガンスが共鳴し、無垢な喜びと美しさを堪能できる至福のひとつときをもたらします。

<ペリエ ジュエ シャンパンブランドアンバサダー> マキシム オトリエ氏

1982年パリに生まれる。ホテル&レストランマネジメント専門学校で学び、世界的に知られているロスチャイルド家所有のフランスのアルプスのメジェーヴにある、ワインの名門シャレドゥモンダルボアで知識と経験を積みました。22歳に子供のころから憧れていた日本に移住し、サービスの経験を積み重ね、ザ・ウインザーホテル「ミシェル・プラス トーヤジャポン」やANAインターコンチネンタルホテル東京「ピエール・ガニユール」でマネージャーを勤め、現在はペルノ・リカール・ジャパン シニアシャンパンブランドアンバサダーとして活躍しています。



本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：眞田・小田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com