

日本酒ブランド「SAKE HUNDRED」との初コラボレーション
SAKE HUNDRED×ホテル椿山荘東京 イル・テアトロ
“最高峰のペアリングディナー”を7月29日（金）に開催
～入手困難で話題の日本酒と極上イタリア料理を楽しむ1日限定の美食体験～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、日本酒ブランド「SAKE HUNDRED（サケハンドレッド）」とメインダイニング イタリア料理「イル・テアトロ」による1日限定ペアリングディナーを、2022年7月29日（金）に開催いたします。SAKE HUNDREDが初めてイタリア料理とのコラボレーションイベントに挑戦します。

一般販売は予約完売するほど絶大な人気を誇る「百光（びゃっこう）」をはじめ、SAKE HUNDREDブランドオーナー生駒 龍史氏が手掛ける銘酒の数々とともに、当ホテルのイタリア料理「イル・テアトロ」エグゼクティブシェフの田畑 成が考案した一夜限りのペアリングディナーをお届けいたします。

◇ “日本酒の温度による味わいの変化を最大限生かしたメニュー”

SAKE HUNDREDの透明感やフルーティーな香りは、一口飲んだ瞬間に、料理のイメージが浮かんだほど存在感があります。

また、日本酒特有の燗の飲み方に注目し、料理にもその手法を取り入れ、味わいに一層ドラマティックな変化をもたらすことができました。前菜にも、温と冷の百光の温度差を楽しめる遊び心を添えたメニューをご用意いたします。

さらに、「このペアリングは生涯忘れられないものになりそうです」とSAKE HUNDREDブランドオーナー生駒氏が語るのは、原酒をジャパニーズオーク（ミズナラ）の樽で貯蔵した「思凜（しりん）」に合わせた逸品。「思凜」のコンセプトは、“密やかにたたずむ、森のエレガンス”。森林のニュアンスを思わせる思凜に、ホテル椿山荘東京の美しい森のような景色、そして森の恵みをたっぷりと用いた一皿です。

パスタでは日本酒スパークリング「深星（しんせい）」とペアリング。夜空を彩る星影のようにグラスの中で美しく弾ける泡と、神秘的な海を表現したパスタのマリアージュをご堪能いただけます。



◇期間限定のミントヴァーベナの香りをのせた「香る、東京雲海」も体験いただけます。

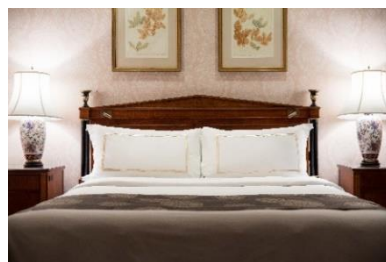
ミントヴァーベナの香りをのせた「香る、東京雲海」は1日6回。「薄いオレンジ色」から「薄紫・薄ピンク」、ついでサンセットが沈む際のような「濃いオレンジ」に変化するプロヴァンスのサンセットをイメージした「グラデーション東京雲海」は19時以降に1日4回登場します。通常の東京雲海と併せて3種類の東京雲海をお楽しみいただけます。



◇銘酒と美食に酔いしれた後は、ホテルステイで優雅に過ごすひとときを

ペアリングディナー参加者にはご宿泊優待をご用意。ホテルにチェックイン後、ラグジュアリーな空間で優雅にドレスアップをしてペアリングディナーへ。銘酒と美食を堪能した後は、お部屋に戻って至福の余韻に浸る時間を。ご宿泊者様だけの優雅な時間をお約束いたします。

最高峰のペアリングディナーとホテルステイで、非日常の時間を存分にお楽しみください。



概要

本イベントは、2022年1月に予定されておりましたが2022年7月29日（金）に延期開催が決定いたしました。銘酒の数々と極上イタリア料理を楽しむ一夜限定の美食体験をご堪能ください。

SAKE HUNDRED × イタリア料理「イル・テアトロ」ペアリングディナー

- 期間 : 2022年7月29日（金）
※1日限定開催
- 時間 : 受付 18:30～ 開演 19:00～
※事前予約制
- 会場 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟 1F「ボールルーム」
- 料金 : お一人様 50,000円
※消費税・サービス料込み
- 内容 : <前菜I> 百光×冷と温
<前菜II> 思凜×森の優美
<パスタ> 深星×海の神秘
<リゾット> 百光 別誂×清流と香り
<肉料理> 現外×複雑性と調和
<デザート> 天彩×口福
- 販売開始時期 : 2022年5月26日（木）12:00～
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140（10:00～19:00）
※予定人数に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。
※国内外の状況によりサービス・内容を変更する場合がございます。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/sakehundred/>



SAKE HUNDRED

SAKE HUNDRED は、『心を満たし、人生を彩る』をパーパスに掲げ、比類なき価値を提供する日本酒ブランドです。最高峰のグローバルブランドとして、味覚だけでなく、お客様の心の充足に貢献し、人と人との豊かな関係を築いていきます。最上の体験によってもたらされる、身体的・精神的・社会的な満足、そのすべてが、SAKE HUNDRED のお届けする価値です。

URL : <https://sake100.com/>

ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



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 マーケティング部門
担当：二野宮、橋本

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、須田、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。