

～ワインと料理の美味しい関係を学ぶ～
ホテル日航東京エグゼクティブソムリエ 石田博がナビゲート
「美食サロン」「ワイナリーズテーブル」開講

http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_672.html

- 旬の食材とワインのペアリングの真髄に迫る「美食サロン」
- オーストラリアのワイナリービジットを体験する「ワイナリーズテーブル」

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて、フランス料理の旬の食材とワインのペアリングの真髄に迫る「美食サロン」を2014年4月11日(金)に開講し、グリル&ワイン「タロンガ」では、オーストラリアのワイン生産者をお招きして、ワイナリービジットを体験していただく「ワイナリーズテーブル」を2014年3月20日(木)に開講いたします。

「美食サロン」は、世界最優秀ソムリエコンクールで第3位に入賞した経験をもつホテル日航東京エグゼクティブソムリエ 石田博をナビゲーターに、季節を象徴するフランスの食材にフォーカスした講義ののち、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて、旬の食材の産地である各地方の伝統料理を召し上がっていただきながら、食材や料理、ワインのペアリングの真髄に迫ります。4月は国産ホワイトアスパラガスとロワール地方、6月はブルターニュ産オマール海老とボルドー地方、8月は夏野菜やブイヤベースにフィーチャーし、プロヴァンス地方に注目いたします。旬の食材とその地のワインとの最高のペアリングを通して、フランス食文化を堪能する優雅なひとときをお届けいたします。

「ワイナリーズテーブル」は、オーストラリアをコンセプトとしているグリル&ワイン「タロンガ」にて、オーストラリアワイン生産者をお招きして、その土地のワインや料理、文化について触れながら、おすすめのワイン 3～5種類をフリーテイスティングした後、素材そのものを味わうシンプルなグリル料理をご用意いたします。オーストラリア産のワインと、素材そのものを味わうシンプルなグリル料理で、都心にいながらカジュアルにワイナリービジット体験をお楽しみいただけます。

「美食サロン」「ワイナリーズテーブル」ともに、年5回の全講座に参加されたお客様にはディプロマ(修了証)をお渡しいたします。ホテル日航東京は、ワイン好きのお客様が集う場所をご提供し、ワインと料理の美味しい関係をご案内いたします。



<4月 国産ホワイトアスパラガス>



<8月 夏野菜・ブイヤベース>



<コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」>

■「美食サロン」概要

場 所：コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」
時 間：19:00～21:30
内 容：①アペリティフ&ワイントーク ②厳選された旬の食材とワインの晚餐
料 金：お一人様 20,000円/全5回 90,000円
※消費税・サービス料別 ※ホテル会員優待あり

<年間スケジュール 全5回開講>

2014年4月11日(金) 国産ホワイトアスパラガス、ロワール地方
2014年6月13日(金) ブルターニュ産オマール海老、ボルドー地方
2014年8月8日(金) 夏野菜・ブイヤベース、プロヴァンス地方
2014年10月10日(金) セップ茸、ブルゴーニュ・ロワヌ地方
2015年1月9日(金) トリュフディナーパーティー

■「ワイナリーズテーブル」概要

場 所： グリル&ワイン「タロンガ」
日 時： 2014年3月20日(木) 19:00～開講
内 容： ①テイスティングサロン ②特別コース料理とワイン
料 金： お一人様 6,000円 ※消費税・サービス料別 ※ホテル会員優待あり



<年間スケジュール 全5回開講>

2014年3月20日(木) ペンフォールズ
2014年5月23日(金) ケープ・メンテル
2014年7月18日(金) タルターニ
2014年9月19日(金) 未定
2014年11月21日(金) ヤルンバ
ご予約・お問合せ： レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580(10:00～17:00)

<石田博(いしだひろし)プロフィール>

1969年9月22日生まれ 東京都出身
1994年 ツール・ダルジャン東京に勤務し、国内の数々のソムリエコンクールで優勝
2000年 モントリオール世界大会で3位に入賞(日本人として2人目)
2011年8月 ホテル日航東京エグゼクティブソムリエに就任

<主な受賞歴>

1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
1998年 第10回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝
1998年 第2回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝
2000年 第10回世界ソムリエコンクール・モントリオール大会第3位
2010年 東京都優秀技能者(東京マイスター)
2011年 卓越した技能者(現代の名工)受章



■ホテル日航東京

名 称： ホテル日航東京
代 表 者： 総支配人 本中野 真
所 在 地： 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1
Tel 03-5500-5500(代表)
客 室 数： 453室 (全室バルコニーつき)
ア ク セ ス： 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>