

ワインメーカー「ペルノ・リカール」アンバサダー  
ニコラス・ガーディナー氏をゲストに迎え、「KENWOOD VINEYARDS」を堪能。  
-丸の内〈THE UPPER〉にて、2024年2月7日（水）開催-



**KENWOOD.**  
V I N E Y A R D S



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村 貞裕）のフラッグシップレストラン〈THE UPPER〉にて、世界最高峰のワインメーカー「ペルノ・リカール」アンバサダーであり、WSETのディプロマ（世界最大規模のワイン&スピリッツ教育機関の認定者）のニコラス・ガーディナー氏をゲストに迎え、一夜限りのメーカーズディナーを2024年2月7日（水）に開催、現在予約を受け付けております。

〈THE UPPER〉パートナーシェフである大阪「La Cime」高田裕介氏の原点、フランスの“ブラスリーメニュー”に、シェフソムリエの石井賢が「ペルノ・リカール」の高品質なワインブランド「KENWOOD VINEYARDS（ケンウッド ヴィンヤーズ）」から、料理の表現を最大限に活かすペアリングを選定。さらに、ニコラス・ガーディナー氏による生産者の想いやワイン造りの解説で情景を描きます。カリフォルニア・ソノマ地で造られる、豊満な果実味と上品で凛とした味わいをブラスリーメニューから厳選されたコースとともにお楽しみください。

より一層ワインへの理解を深められる学びの機会に、是非ご参加下さい。



受付	2024年2月7日(水) 18:00
開始	2024年2月7日(水) 18:30
場所	THE UPPER 東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス 9F
内容	ブラスリーコース5皿+アルコールペアリング5杯
金額	12,000円（税込み・サービス料10%別）
予約	<a href="https://x.gd/hhJPa">https://x.gd/hhJPa</a>

**-ブラスリーコース5皿-**

アミューズ / スモークサーモン / ヒラメのヴァプール / カスレ / デザート

**-アルコールペアリング-**

シャンパーニュ・マム / ソーヴィニヨン・ブラン / シャルドネ /  
ピノ・ノワール / カベルネ・ソーヴィニヨン

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/yb6Bm>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲（うるわし）

E-mail : [uruwashi-natsumi@transit-web.com](mailto:uruwashi-natsumi@transit-web.com) / TEL : 080-4749-5216



## ペルノ・リカール

ペルノ・リカールは、設立された1990年より30年以上の間、グループの商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

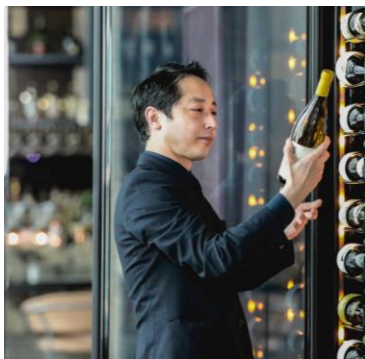


## ペルノ・リカール アンバサダー ニコラス・ガーディナー

イギリス北部、ヨークシャー出身。自身のワインのテイスティングイベントなどを実施、論理的で分かりやすい説明のレクチャースタイルが好評。また、キャプタン・ワイン・アカデミーでWSET国際認定資格のインストラクターとしても活躍。日本滞在歴は20年。7年間経済産業省勤務。

保有資格

- WSET Level 4 Diploma in Wines (Merit)
- 日本ソムリエ協会 ワイン・エキスパート
- WSET Level 3 Advanced Sake (Distinction)



## THE UPPER シェフソムリエ 石井 賢

バーテンダーとして飲食の世界に入り、その後ワインの奥深さに魅せられソムリエに転身。フレンチレストランを経営する株式会社ひらまつ「Sens & Saveurs」にて支配人兼シェフソムリエを務め、その後、「L'Effervescence」にてサービスを極める為アシスタントマネージャーの経験を経て、2020年開業時より、東京・丸の内には位置するルーフトップレストラン「THE UPPER」のシェフソムリエを務める。

保有資格

- ・日本ソムリエ協会認定ソムリエ



## -THE UPPER-

〈THE UPPER〉は、ミシュラン2つ星を獲得する大阪「La Cime(ラ シーム)」高田裕介シェフをパートナーに、カジュアルなフランス料理「ブラスリー」を表情が異なる2階層の空間でご提供。

ミシュランガイド東京2024では「セレクトレッドレストラン」に選出、国際色豊かな丸の内から、世界水準のホスピタリティで愉悦のひと時へ誘います。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/yb6Bm>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲 (うるわし)

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com / TEL : 080-4749-5216