

コンラッド東京初となる、カクテルとモダンフレンチの ペアリングディナーを一日限定で開催

「季の美 京都ドライジン」を使用したカクテル7種と
「コラージュ」モダンフレンチのコラボレーション



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:トレイシー クワン)が展開する「季の美」は、2023年11月22日(水)、モダンフレンチ「コラージュ」にて、「季の美 京都ドライジン」を使用したカクテル7種とモダンフレンチ5皿のペアリングディナーを開催します。バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」のバーマネージャー 田中大智氏と「コラージュ」シェフ 影山拓磨氏が、それぞれの創造力を発揮し、類を見ない組み合わせでお客様を愉しませたいという共通の想いのもと実施する一夜限りのイベントです。

コンラッド東京初となるカクテルとモダンフレンチのペアリングでは、試行錯誤を重ねて調合された個性的なカクテルと、シェフこだわりの秋のモダンフレンチをご用意します。「ワインペアリングのようなカクテルペアリング」をコンセプトにしており、ソーヴィニヨンブランやピノノワールの味わいを再現したカクテルもご提供します。

コースの中でも特におすすめのペアリングは、カクテル「ワインのようなホワイトレディ」と、前菜の「泡と鯖」。秋鯖のマリネ、グリビッシュソースの酸味とカクテルの柑橘の香りがお互いに爽やかな味わいを引き出します。また、「季の美ノワール」とスパイスの香りがアクセントの「人参好きの鴨」のメインコースは、赤ワインと肉料理という王道のペアリングを意識した組み合わせです。ワインと料理のペアリングでは表現できない味わいが隠れた新たな食体験をご提供いたします。

「季の美 京都ドライジン」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて2014年に創立された「京都蒸溜所」で、2016年に誕生したジャパニーズジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を中心に厳選された11種のボタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。

ぜひこの機会に、「季の美 京都ドライジン」のオリジナルカクテルとモダンフレンチとのペアリングをご堪能ください。

季の美カクテルとモダンフレンチのペアリングディナー 概要

- ◆ 開催期間: 2023年11月22日(水)
- ◆ 時間: ディナー 18:30~20:30(L.O.)
- ◆ 場所: コラージュ
東京都港区新橋1-9-1 コンラッド東京 28階
- ◆ 料金: 1名様 25,000円(料金には税金・サービス料金が含まれます)
- ◆ ご予約・お問い合わせ:

<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/dinner/collage-pairing>

[予約受付: 11月21日(火)まで]

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

※ノンアルコールの対応はございません。

《 メニュー 》

食前酒

マスキュリンなチューハイ(季の美 京都ドライジン/米焼酎/ベルガモット/林檎/炭酸)

アミューズ

・カクテル: 濁ったピニャコラーダ(季の美 京都ドライジン/濁り酒/ココナッツ/アブサン)

・料理: ホタテと牡蠣とアイス(帆立/牡蠣/西洋山葵アイス/ミニセロリ)

前菜

・カクテル: ワインのようなホワイトレディ(季の美 京都ドライジン/オレンジキュラソー/檸檬/葡萄酒の要素)

・料理: 泡と鯖(秋鯖のマリネ/グリビッシュ/とんぶり/謎泡)

セカンド

・カクテル: 海老と季の美(季の美 京都ドライジン/海老/コンソメ/コーヒー)

・料理: 海老とアニョロッチェ(アニョロッチェ/オマール海老/白金豚のリエット)

メイン

・カクテル: 季の美ノワール(季の美 京都ドライジン/葡萄酒の要素)

・料理: 人参好きの鴨(京都七谷鴨/人参/クミン/ブラックペッパー)

デザート

・カクテル: 不自然なモヒート(季の美 京都ドライジン/カカオ/薄荷(はっか)/炭酸)

・料理: 立体的なタルト(洋梨/アールグレイ/立体的な要素)

食後酒

烏龍マティーニ(季の美 京都ドライジン/烏龍茶/ベルモット)

バーマネージャーおよびシェフ 略歴



田中 大智(たなか だいち)氏

バーマネージャー

2017年にザ・ペニンシュラ東京にて本格的なキャリアをスタート。その後キンプトン新宿、The SG Clubのバーテンダーとして活躍し、2023年4月にコンラッド東京入社。

<受賞歴>

フィリピン・バーシェフワールドオープンミクソロジコンペティション2019 ティキカクテル部門優勝

ラ・メゾンコアントロージャパン2019 総合優勝

ラ・メゾンコアントローインターナショナルファイナル2019 ナイトマーケットチャレンジ3位入賞



影山 拓磨(かげやま たくま)氏

モダンフレンチ「コラーージュ」シェフ

様々な種類、性質やパターンの素材を切り貼りし組み合わせることで作り出され、時には特殊効果を生み出すアート「コラーージュ」が店名の由来のモダンフレンチにて、シェフとして指揮を執る。銀座レカンでの経験を経て、都内外資系ホテルにてフレンチにとどまらず多国籍料理の調理を担当する。2015年、コンラッド東京へ入社しモダンフレンチ「コラーージュ」に配属される。2018年にバンケットキッチンに移り、少人数から多人数まで多様な規模の婚礼や企業イベントにて料理を提供。2022年4月1日、「コラーージュ」のシェフに就任。食材の組み合わせと様々な調理法を駆使し、素材の持ち味を最大限生かすことで、新しい発見と驚きに満ちたメニューの考案に努める。

コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした291の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ25ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。

コンラッド東京に関する詳細はconradtokyo.jpをご覧ください。

また、フェイスブックwww.facebook.com/conradtokyo、エックス(旧ツイッター)twitter.com/conradtokyo、インスタグラムwww.instagram.com/conrad_tokyo/でも情報を配信しています。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの1ブランドとして、世界5大陸に40軒以上のホテルを展開している**コンラッド・ホテルズ&リゾーツ**は、コンテンポラリーなデザインや先進的なイノベーション、キュレーションアートで、新しいことに挑戦する世界中のお客様の感性を刺激します。またコンラッドでは、ローカルや世界の文化に触れながら、お客様に満足いただけるサービスを体験することができます。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://conrad.hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オナーズの**モバイルアプリ**から。ヒルトンの公認予約チャンネル経由で直接予約した

ヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。

stories.hilton.com/conradhotels、www.facebook.com/conradhotels、www.instagram.com/conradhotels、www.twitter.com/conradhotels

「季の美 京都ドライジン」について

「季の美 京都ドライジン」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて2014年に創立された「京都蒸溜所」で、2016年に誕生したジャパニーズジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を中心に厳選された11種のポタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。

ジン専門の京都蒸溜所がつくる、ジャパニーズプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」

「季の美 京都ドライジン」は、京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都産のクラフトジンです。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」(1879年創業)の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒などの日本ならではの素材を含む11種類のポタニカルを6つに分類し別々に蒸溜後、絶妙なバランスでブレンドしています。独自の製法によりポタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しました。

(度数:45度、容量:700ml、参考小売税込価格:5,500円)



ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは世界第2位のワイン&スピリッツメーカー(注1)であり、スピリッツとワインの世界市場におけるリーディングカンパニーです。2022年度の連結売上は107億100万ユーロでした。当グループは、世界のトップ100スピリッツブランドのうち17(注2)のブランドを保有し、160カ国に240以上のプレミアムブランドを販売する業界有数の著名で幅広い商品群を有しています。ペルノ・リカールの商品群には、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーバズリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、ビーファイター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)など数多く保有しております。

ペルノ・リカールは、約19,480名の社員と、6社の「ブランドカンパニー」、そして各市場に設立された「マーケットカンパニー」からなる分社化された組織です。ペルノ・リカールの戦略と熱意は、「起業家精神」「相互の信頼関係」「強い倫理観」という3つの主要な価値観に基づいており、これに従って事業を展開しています。

また、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支持する「サステナビリティ・企業の責任に関する2030年までのロードマップ—楽しい時を安心の現場から」に示すとおり、持続可能な発展を目指すと同時に、責任ある飲酒の普及に努めています。その精力的な取り組みが認められ、エコヴァディス社からゴールド評価を受けた、国連のグローバルコンパクトのリーダー企業でもあります。NYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

(注1) IWSR 2021による

(注2) IWSR 2021

アジア市場におけるペルノ・リカールについて

1983年にタイ、香港、免税店市場に進出して以来、現在、日本、中国、台湾、韓国、インド、マレーシア、シンガポール、インドネシア、ベトナムを含む主要国に16の支社を構えてビジネスを展開しています。各国では、グループの地域統括会社の指揮の下、現地法人の卓越したマーケティング・営業活動を生かしながら、卸販売事業を展開しています。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは、ペルノ・リカール・アジア S.A.S.の100%子会社として、1990年に設立されました。以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ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。設立から32年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、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。

一般のお客様からのお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756 [WEBサイト] <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 櫛杉山PR&プランニング 担当 / 豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp
東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL. 03-5468-7791 FAX. 03-5468-7792