

2014年8月13日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
日本料理とワインを楽しむイベント 『日本のワインを嗜むタベ』
2014年8月23日(土) 開催



渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人:市原英明]では、2014年8月23日(土)18時より、25階日本料理「旬彩」にて、参加人数限定イベント『日本のワインを嗜むタベ』を開催いたします。

「旬彩」は本年3月にリニューアルオープンし、これを機に、北は北海道から南は九州まで日本各地のワインを約200種取り揃え、日本料理と日本ワインのマリアージュを提案しております。そして年に数回、国内のワイナリーから専門の方をお招きし、お話を聞きながら食事とワインを楽しむイベントを開催することといたしました。今回は2回目の開催となります。

今回は山梨県の「グランボレール勝沼ワイナリー」よりチーフワインメーカーの工藤雅義氏をお招きし、山梨、岡山など現地のワイナリーでしか入手できない希少なワインや貴腐ワインをご紹介します。専門家ならではの逸話や解説により、ワインへの興味や造詣が深まり、味わいも格別なものとなることでしょう。

料理は「旬彩」調理長・齋藤渉がワインとの相性を意識した一日限りの献立をご用意いたします。齋藤は全国のワイン醸造家やワイナリーの方々から食中酒であるワインの勉強をさせていただき、日本で出来た素晴らしいワインを皆様にお伝えしたい、という熱い想いをもって日々臨んでおります。このようなイベントを年に数回開催することによって、より多くの方に日本のワインを知っていただくきっかけとなれば、と「旬彩」スタッフも心一つにして臨んで参ります。

会場は一面の窓から美しい夜景が見える窓側エリアとなります。日本料理とワインの香り、味わいを地上100メートルの眺望とともにご堪能ください。



会場イメージ



講師:工藤雅義氏



調理長:齋藤 渉

《概要》

■日時 : 2014年8月23日(土) 17:30 受付開始 18:00 スタート

■会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金 : お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)

■献立(予定) :

前菜 【網朴葉氷盛り】 蛸おくら雲和え みに炊き合わせ(松茸、大根、アイコ、ヤングコーン、青味)
鮭角煮クリームチーズ豆乳風味
造里 【山葵葉盛り】 本日のお造り三種 あしらい色々
中皿 伊佐木方妻折り 野菜チップいろいろ
強肴 牛フィレ肉 和風ソース 南瓜 茄子 万願寺唐辛子 くこの実
食事 にぎり寿司 づけ鮪 鰻 海老 青利烏賊 蝦蛄
デザート パティシエによるデザート

■ワイン : 計7種類

スパークリングワイン ・中四国エリア限定 ポレールスパークリングアレキサンドリア
・甲州スパークリング 2009

白ワイン ・グランポレール勝沼ワイナリー限定 山梨勝沼甲州特別仕込み 2012 (第11回国産ワインコンクール金賞)
・長野古里ぶどう園シャルドネ 2010

赤ワイン ・長野古里ぶどう園カベルネ・ソーヴィニヨン 2009
・北海道余市ピノ・ノワール 2011 (第45回IWSC銀賞)

デザートワイン ・長野古里ぶどう園貴腐 2007 (第11回国産ワインコンクール金賞)

■予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131

※予約制 24名様まで

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp