

開業記念月の特別イベント 日本初上陸のシャンパンをお楽しみください

「DE SAINT GALL」 シャンパンフリー／ガラディナー

シャンパンフリー 2013年6月6日(木)／ガラディナー 2013年6月7日(金)

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)では、フランスのアビゼで結成されたユニオン・シャンパーニュ(シャンパン協会)が製造する日本初上陸のシャンパンシリーズ「DE SAINT GALL」を愉しめる2つのイベント開催いたします。

34階「メイフェア」で開催の「DE SAINT GALL シャンパンフリー」は、計8種類の「DE SAINT GALL」シリーズのシャンパンを飲み放題でお楽しみいただけるパーティ形式のイベント。シャンパンに合う軽食をご用意するほか、アコーディオンの生演奏やお楽しみ抽選会も実施いたします。

35階「レストラン エメラルド」で開催の「DE SAINT GALLガラディナー」では、コースを通してビンテージシャンパンを含む計5種類の「DE SAINT GALL」シリーズをご用意。それぞれのシャンパンに合わせたお料理が登場する特別ディナーコースをお楽しみいただけます。

さらに今回のイベントを記念し、イベント当日にはユニオン・シャンパーニュ会長ドミニク＝ホーベ氏もフランスより来日。こだわりのシャンパン製法などをご紹介します予定です。

詳細は次のとおり。

■ 「DE SAINT GALL」イベント 開催概要

【DE SAINT GALL シャンパンフリー】

日時／2013年6月6日(木) 6:00p.m.～8:30p.m.

会場／34階「メイフェア」

料金／お一人様 6,500円 ※お料理、お飲物、税・サービス料込

内容／「DE SAINT GALL」シリーズのシャンパン計8種類が飲み放題。

Brut tradition / Brut Blanc de blancs

Extra brut blanc de blancs / Brut Rosé

Brut Millésime 2005 / Orpale 2003

Orpale by Doucet 1998 / Orpale by Doucet 2000

- ・自家製パテドカンパーニュのカナッペ、生ハムと季節のフルーツのピンチョスなどシャンパンに合うフィンガーフードもご用意。
- ・アコーディオンの生演奏やお楽しみ抽選会も実施いたします。

CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
de Saint Gall



【DE SAINT GALL ガラディナー】

日 時／2013年6月7日(金) 6:00p.m.～

会 場／35階「レストラン エメラルド」

料 金／お一人様 35,000円 ※お料理、お飲物、税・サービス料込

※ご来場のお客様には特別プレゼントをご用意。

メニュー／ <お料理>

- ・食前のお愉しみ
- ・明石鯛の昆布め グレープフルーツとハーブのドレッシング
- ・フォワグラとマンゴーのサラダ仕立て パッションフルーツのアクセント
- ・オマールブルーのポッシュェ シトロン風味 ロゼシャンパンのベールを添えて
- ・特撰神戸牛ヒレ肉の炭焼 兵庫県産椎茸の衣をまとって
- ・シャンパーニュと弓削チーズ
- ・エメラルド特製ブリオッシュのフレンチトースト ベリーのソースとライチのアイスクリーム添え

<シャンパン>

- ・Brut Blanc de blancs
- ・Brut Rosé
- ・Brut Millésime 2005
- ・Orpale 2002
- ・Orpale by Doucet 1998



【お客様のご予約・問い合わせ】

「レストラン エメラルド」 TEL.078-333-3520 (直通)

～ユニオン・シャンパーニュについて～

ユニオン・シャンパーニュはシャンパーニュ地方でも有名なコート・ドブランをはじめとする地域に、良質な葡萄畑を保有していた中小のワイン生産者が1966年に結成しました。良質な葡萄畑とともに各生産者たちが長年に渡り蓄積してきた経験を基に生み出された「DE SAINT GALL」シリーズです。



■ 報道関係者の方の問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当: 船越、山本 MB.090-1897-0081