

# 勝沼が持つ独特のテロワールを活かし付加価値の高いワイン作りを行ってきた名生産者とコラボレーション 《勝沼醸造×ラ・プロヴァンス》メーカーズワインディナー 2020

開催日：2020年2月21日（金） 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス



ワインディナーコースとペアリングワインの一部(左)、甲州ぶどう(右上)、勝沼のぶどう畑の風景(右下)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号)では「ファインダイニングラ・プロヴァンス」にて、勝沼が持つ独特のテロワールを活かし、付加価値の高いワイン作りを行ってきた名生産者をお招きして「《勝沼醸造×ラ・プロヴァンス》メーカーズワインディナー 2020」を開催いたします。

「勝沼醸造株式会社」は1937年の創業以来、勝沼のワイン産業振興に尽力してきたファミリーワイナリーです。小さなワイナリーであることに誇りを持ちつつ、勝沼の自然の恩恵を生かし、特に山梨県固有の白ぶどう品種「甲州」で世界中の人々に感動を与えるワイナリーであり続けたい、をモットーにワイン作りに励んできました。最近では今上天皇陛下の即位を祝う晩餐会でもそのワインが供され、勝沼のテロワールを世界に発信しています。

ワイナリー代表の有賀雄二氏に勝沼の土壌の特徴や甲州ぶどうで作るワインの魅力、醸造方法のこだわりなどについて自ら語っていただきながら、パーティー星レストランでの勤務経験もある「ラ・プロヴァンス」のシェフ 木内和利が織り成す、春の到来を感じさせるフレンチコースとのマリアージュをお楽しみください。

## <概要>

【開催日】 2020年2月21日（金）

【場所】 ファインダイニングラ・プロヴァンス／1F

【時間】 19:00～21:30（受付：18:30～）

【定員】 20組40名 \* 要予約

【料金】 **1名様 ¥16,000**

\* 料金にはお食事、お飲物、税金、サービス料が含まれます。

【その他】 ・人数変更、キャンセル料はご予約金額より以下の通り申し受けます。

〈7～4日前＝30%〉〈3日前＝50%〉〈2日前＝70%〉〈1日前・当日＝100%〉

・メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

・食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお申し出ください。

・お席の指定などは承りかねます。・写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/news/lp-katsunuma-wine.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/news/lp-katsunuma-wine.html)



「ラ・プロヴァンス」内観

添付：メニュー内容・ワインリスト

**本リリースに関するお問い合わせ先**

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ PR事務局(株式会社プラチナム内)担当：山口/石原/宮島  
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: [interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp](mailto:interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp)

**本ホテルに関するお問い合わせ先**

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当：白石/近藤  
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

■前菜 × スパークリングワイン

パレット・アート・オードブル

～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で～

ARUGA BRANCA BRILHANTE アルガブランカ ブリリヤンテ

(甲州のぶどうの優しさと弾ける爽やかさが新鮮。\* 甲州/辛口)

■冷前菜 × 白ワイン

季節の前菜 香ばしく炙った紅富士マスのオモニエール

ARUGANO BOSQUE アルガーノ ボシケ

(豊富な日照、水はけのよい金川流域が生む個性的な白。

洋食だけでなく、出汁を使った和食にも。\* 甲州/辛口)

■魚料理 × 白ワイン

鱈のポワレ 春キャベツと浅利のマリニエール

ARUGA BRANCA VINHAL ISSEHARA アルガ ブランカ ヴィニャル イセハラ

(単一畑「伊勢原」の比類なき白。香り、酸味、甘さの絶妙バランスで個性が極まる。\* 甲州/辛口)

★今上天皇陛下の即位を祝う晩餐会で振舞われたワイン

■肉料理 × 赤ワイン

甲州富士桜ポークのバロティーヌ

ARUGA RETIRO D CATAVENTO アルガ レティーロ カタベント

(完熟果実をゆっくりと醸し、8ヶ月間の樽熟成。香るベリー。酸味、渋み、果実味のやわらかなバランス。

\* マスカット・ベリーA/フルボディ)

■デザート × デザートワイン

季節のグラン・デセール

ARUGA BRANCA DOCE アルガ ブランカドース

(甘さと酸味を冷凍凝縮。無補糖甘口の白。自然な甘さ、しっかりした酸。切れの良い深い味わい。\* 甲州/極甘口)

\* お飲物: コーヒー または ハーブティー

※上記メーカーズディナーコースは「勝沼醸造コラボディナー」として、2/22(土)～3/8(日)までラ・プロヴァンスにて提供いたします。(1名様¥18,000 \* 税金・サービス料込み/ディナータイムのみ)



個性的なエテケットデザインも特徴のひとつ

【醸造責任者紹介】

**勝沼醸造株式会社 代表取締役 有賀雄二氏**

1937年創業以来、勝沼のワイン産業振興に尽力してきたファミリーワイナリー。1990年頃から高品質なワイン造りに注力し始め、2003年にはフランスのワインコンクール「ヴィナリーインターナショナル」で銀賞を受賞するなど、評価を高めてきた実力派生産者。現在では日本古来のワイン用ブドウ品種である「甲州」に特化し、勝沼のテロワールを追及する造り手として日本国内のみならず世界的にも高い注目を集めている。



インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://www.ihg.com)

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: [www.anaihg.com](http://www.anaihg.com)