

至高のペアリングを追求する クリュッグ×単一食材 プログラム
“レモン”をテーマに日本とシンガポールのKRUGアンバサダーシェフが奏でる
「KRUG FOUR HANDS DINNER」を限定開催
2月15日(木)、16日(金)の2夜限定で予約受付中



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグは、ともにクリュッグアンバサダーシェフであるMargotto e Baciareの加山賢太氏（日本）と、HASHIDA SINGAPOREの橋田建二郎氏（シンガポール）が、「KRUG×LEMON」をテーマに考案したペアリングメニューを提供する期間限定イベント「KRUG FOUR HANDS DINNER」を開催いたします。このイベントは、クリュッグが世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーシェフとともに至高のペアリングを追求する「クリュッグ×単一食材」プログラムの一環として開催するもので、2023年の単一食材テーマとして掲げられた“レモン”を活かし、トップシェフ二人がクリュッグとの至高のペアリングに腕を振るう、二夜限りの希少で贅沢な体験です。

■ 芳醇な香りと酸味をもつ“レモン”をテーマに日星のトップシェフが競演

本イベントでは日本とシンガポールという異なる国で活躍する二人のトップシェフの競演が実現します。今回選ばれたのは、世界最高峰のトリュフを提供する東京・西麻布のレストランMargotto e Baciareの加山賢太氏と、シンガポールやアジアの美食家が集うHASHIDA SINGAPOREの橋田建二郎氏。ともにクリュッグアンバサダーシェフを務める両シェフは、昨年世界中から選ばれた他10名のトップシェフらとレモンの生産量トップクラスの国・ブラジルを訪ね、実際にレモンの収穫や多種多様なレモンの試食を経てクリュッグに合うメニューを創作しました。この機に出会ったジャンルや活躍する国の異なる二人のトップシェフが、至高のペアリングを実現するひと皿を東京で提供いたします。ここでしか実現しないトップシェフの競演をご堪能ください。

■ 「KRUG FOUR HANDS DINNER」開催概要

- ・ **イベント名** : KRUG FOUR HANDS DINNER
- ・ **開催日時** : 2024年2月15日(木)、16日(金) 18:00~21:00
- ・ **シェフ** : Margotto e Baciare 加山賢太氏 (日本)
HASHIDA SINGAPORE 橋田建二郎氏 (シンガポール)
- ・ **会場** : Margotto e Baciare
東京都港区西麻布4丁目2-6 菱和パレス西麻布1F
- ・ **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション
クリュッグ ロゼ 27 エディション
クリュッグ グランド・キュヴェ 169 エディション
クリュッグ 2006
クリュッグ グランド・キュヴェ 161 エディション
- ・ **人数** : 各日20名様限定
- ・ **価格** : 80,000円(税別) 皿数・メニュー未定
- ・ **内容** : クリュッグアンバサダーシェフを務める加山賢太氏と橋田建二郎氏が、
クリュッグとの至高のペアリングを実現するペアリングディナーを提供します。
- ・ **予約方法** : Margotto e Baciareに直接問い合わせ (03-3406-8776 <https://www.margotto.jp/>)
もしくはMargotto e BaciareアカウントのInstagramにDMにて予約依頼
(https://www.instagram.com/margotto_e_baciare/)



■ KRUGの単一食材プログラムについて

シャンパーニュメゾン クリュッグは、1843年の創業当時よりブドウ畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。そして、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えから、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではのアイデアが生まれ、現在は毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。

2023年に本プログラムのテーマに選ばれた食材は、寛大さと活力のシンボルである柑橘“レモン”。レモンは単一食材プログラムのテーマとして選ばれた初めての果物であり、そのキリッとした個性と力強いエネルギーは、クリュッグ シャンパーニュとのペアリングに緊張感とバランスをもたらします。



KRUG x LEMONに関する詳細はこちら

[Krug x Lemon | Krug](#)

クリュッグ アンバサダーシェフ100人以上のレシピが掲載されたレシピブック『The Zest is Yet to Come』のデジタル版もダウンロードが可能です。ぜひシェフのおすすめする、ご自宅でも簡単にできるペアリングレシピをお試しください。

加山賢太氏 プロフィール

「Margotto e Baciare」 オーナーシェフ

1984年、広島県広島市出身。

「モナリザ」「元麻布かんだ」「リューズ」「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」「カンテサンス」に勤務。2014年9月「マルゴット・エ・バッチャーレ」シェフに就任後、2022年6月にハワイ州ホノルルに「マルゴット・ハワイ」をオープン。



加山シェフ考案 KRUG x LEMONレシピ

フォアグラのポワレ トマトコンソメと山椒のリゾット レモンのコンフィチュール添え



材料 (4人分)

フォアグラ 120g
レモン 5個
砂糖 300ml
タイム 1枝
米 50g
トマト 5個
木の芽 12枚
実山椒 12粒

1 - レモンの砂糖煮

レモンは皮と果肉を分け、皮は細長い三角にカットする。鍋に水とレモンの皮を入れて火にかけ、ブランシール（ゆでこぼし）する。これを5回繰り返す。水300ml、砂糖300g、タイムを枝ごと加えて火にかけ、レモンの皮が柔らかくなるまで煮る。

2 - レモンのコンフィチュール

レモンの果肉に、果肉の半量の砂糖を加えて火にかけ、約30分煮る。すべてミキサーで回してピューレ状にする。冷蔵庫で30分冷やす（冷やすとレモンが持つペクチンで固まる）。

3 - トマトコンソメのリゾット

トマトをミキサーにかけてキッチンペーパーで裏漉しし、透明なトマトのコンソメを取る。米を炊飯器で炊き、トマトコンソメと合わせ、軽く煮立ててリゾットにする。

仕上げ・提供方法

リゾットの上に木の芽、実山椒を散らす。フォアグラポワレを上のにのせ、その上にレモンのコンフィチュールをのせ、レモンの皮のコンフィチュールを飾る。

ペアリングノート

クリュッグ ロゼ 27 エディションの深みと複雑さを最大限に引き出すレシピ。フォアグラとトマトコンソメが味にコントラストを生み出しながら、シャンパーニュの骨格と木の芽や山椒の香りに調和します。

橋田建二郎氏 プロフィール

「HASHIDA TOKYO」

「HASHIDA SINGAPORE」オーナーシェフ

1979年、創業60年となる老舗寿司店「はし田」の2代目。

専門学校を卒業後、路上アーティストなどを経て、2013年、シンガポールに

「HASHIDA SINGAPORE」をオープン。

料理に独自の哲学である「賞味八景」を通して伝承と新たな伝統を創りあげる。



橋田シェフ考案 KRUG x LEMONレシピ

レモンティラミス



材料 (5人分)

レモン 3個

ナス 3個

水 400ml

蜂蜜 120g

砂糖 40g

生クリーム 200ml

砂糖 50g

レモン果汁 5ml

マスカルポーネチーズ 150g

サラダ油 150ml

バニラの鞘 1本

パールアガー (ゼリー粉) 25g

1 - レモンオイル

レモン1個は皮をすりおろす。レモンの皮とバニラの鞘、サラダ油を真空パック（または密閉袋）に入れ、20分おく。

2 - レモンティラミス

水400mlに、スライスしたレモンと蜂蜜を加える。皮をむいてカットしたナスも加え、10分煮る。10分冷ます。レモンのスライスとナスを取り出す。残った液体を濾し器やペーパーフィルターで濾す。濾したものにパールアガーを加え、沸騰させる。液体を冷ますと、ゼリーになる。生クリームにレモン果汁5ml、砂糖50gを加えてホイップする。ホイップクリームにマスカルポーネチーズを混ぜる。

仕上げ・提供方法

器にナス、レモンのスライスを重ねて入れる。すべて重ねたら、上からレモンオイルをかける。マスカルポーネのクリームを上のにのせる。レモンの皮を散らす。

ペアリングノート

レモンの苦味と酸味がクリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディションのフレッシュな風味にマッチします。

◆ クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション

クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディションは、2015年に 収穫されたブドウを中心に構成されています。2015年は、5月末から8月中旬まで異例の暑さと干ばつが続き、ブドウの成長が遅れました。しかし幸いなことに、8月後半の降雨と日照条件や気温が相まって、完璧な条件の下ブドウは熟成し、8月31日から9月21日にかけて雨の中収穫。収穫されたブドウは、それぞれの区画によって多様な個性を持つ仕上がりになりました。最高醸造責任者は11年間のあらゆる区画のワインを使用して、その年の特徴となるエレガントで多様な芳香を表現しました。メゾンの豊富なりザーブワインが最終的にはブレンドの42%を占め、クリュッグ グランド・キュヴェのあらゆるエディションに共通する広がりや円熟味を演出しています。



ボックス付き 40,900円 (税抜) / 44,990円 (税込) (2024年1月末まで)
42,600円 (税抜) / 46,860円 (税込) (2024年2月より)

◆ クリュッグ ロゼ 27 エディション

クリュッグ ロゼ 27 エディションは、2015年度のブドウを中心に構成されています。2015年は、5月末から8月中旬まで異例の暑さと干ばつが続き、ブドウの成長が遅れました。しかし幸いなことに、8月後半の降雨と日照条件や気温が相まって、完璧な条件の下ブドウは熟成し、8月31日から9月21日にかけて雨の中収穫。収穫されたブドウは、それぞれの区画によって多様な個性を持つ仕上がりになりました。ブレンドの仕上げには、他の8年間の厳選された区画のリザーブワインが選ばれ、最終的にリザーブワインの比率がブレンドの55%を占めました。



ボックス付き 58,600円 (税抜) / 64,460円 (税込) (2024年1月末まで)
61,000円 (税抜) / 67,100円 (税込) (2024年2月より)

クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、飲ぶこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーブワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、彼はプレステージシャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ メゾンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

