

クリュッグ アンバサダーシェフによるクリュッグのための至高のペアリング  
「KRUG × FLOWER」  
シャンパーニュの歓びを最高のガストロノミーで体験



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、最新作のクリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションをはじめとする至極のラインナップに、ブランドを象徴する「クリュッグ × 単一食材プログラム」にあわせクリュッグアンバサダーシェフが考案した至高のペアリングをお楽しみ頂く特別なディナーを、店舗・期間限定にて開催いたします。

「歓びこそがシャンパーニュの本質である」とするクリュッグのビジョンをもとに、日本のクリュッグアンバサダーが今年の単一食材テーマ「**KRUG × FLOWER**」にインスパイアされた、究極のガストロノミー体験を日本のクリュッグラヴァーに向け特別にお届けします。

10月1日から「**オークラ東京**」にて、シェフパティシエを務める**青森昌之氏**考案のデザートのパairingを。11月15日（金）・16日（土）は**須賀洋介氏**が代表を務める東京の「**SUGALABO**」、17日（日）は「**SUGALABO V**」にてディナーを開催。そして12月5日（木）、12月6日（金）は**飯塚隆太氏**がオーナーシェフを務める「**Restaurant Ryuzu**」にてディナーを開催いたします。

クリュッグラヴァーに贈る、2024年究極のガストロノミー体験に乞うご期待ください。

## ■ 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、世界各国で活躍する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。



KRUG x FLOWER に関する詳細はこちら <https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-flower>

## ■ 「オークラ東京」特別メニュー「ローズをまとったクレームダンジュ」とクリュッグのペアリング体験概要

- ・ **開催日時** : 2024年10月1日 (火) ~  
平日14:00~24:00 / 土・日・祝日 11:30~24:00
- ・ **シェフ** : 「オークラ東京」青森昌之氏
- ・ **会場** : バーラウンジ スターライト  
(東京都港区東京都港区虎ノ門2-10-4 オークラ プレステージタワー 41F)
- ・ **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションと  
「ローズをまとったクレームダンジュ  
泡立てたエキューム・ローズ・ライチを添えて」のペアリング
- ・ **価格** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション セット 12,000円  
デザート単品 2,600円 (単品は平日14:00~17:00、土・日・祝日 11:30~17:00のみ)  
(いずれも消費税・サービス料込み)
- ・ **予約方法** : TEL: (03)3505-6075 (直通)  
<https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>

### 青森昌之氏 プロフィール

「オークラ東京」シェフパティシエ

フランスのパティスリー「レ・クラリーヌ」やカンヌのミシュラン2ツ星レストラン「ロワジス」で修行の後、国内外のレストランなどでシェフパティシエを歴任。2019年のオークラ東京開業に合わせ再入社、2023年に「オークラ東京」のシェフパティシエに就任。



## 青森昌之氏考案 KRUG xフラワー レシピ

### バラをまとったクレームダンジュ 泡立てたエキューム・ローズ・ライチを添えて



#### 1-クレームダンジュ

生クリームとビート糖を泡立てる。フロマージュブランと先ほどのホイップクリームを合わせ、アームタオルの上で半日水切りする。ボウルに移し、温めたスプーンでクネル型に取る。

#### 2-サブレスシュトロイゼル

すべての材料を入れ、生地がまとまるまで泡だて器で混ぜる。こし器で濾す。コンベクションオープンできつね色になるまで焼く。

#### 3-フルーツのコンポート

フルーツをカットして真空袋に入れる。エルダーフラワーシロップとローズウォーターをフルーツの袋に入れる。2～3時間真空パックする。

#### 4-バラのコンフィチュール

冷凍バラを柔らかくなるまで湯がく。水、グラニュー糖を沸騰させてバラを入れて煮詰める。煮詰まったら、レモン果汁を加えて、冷めたら冷蔵保存する。

#### 5-エキューム・ローズ・ライチ

水とグラニュー糖でシロップを炊く。シロップを冷まし、残りの材料を入れてブレンダーで泡立てる。(15° C～40° Cが適温)

#### 仕上げ & おすすめの提供方法

皿にサブレスシュトロイゼルを置き、上にローズ・コンフィチュールを乗せる。その上にクレームダンジュを置く。コンポートしたフルーツとラズベリー、ブルーベリーを盛り付ける。残ったコンポートシロップをフルーツに適量かける。ブレンダーで泡立てたエキューム・ローズ・ライチを盛り、バラの花びらを散らす。フローズンフリユイを散らして完成。

#### ペアリングノート

チーズサブレの香ばしいノートやバラのコンフィチュールのフルーティな味わい、ローズウォーターやハーブのフローラルな香りが、クリュッグ グランド・キューヴェ 172 エディションのややスパイシーでふくよかな味わいとハーモニーを奏でます。

#### 材料

##### クレームダンジュ

フロマージュブラン 300g

38%生クリーム 250g

ビート糖 100g

サブレスシュトロイゼル

発酵バター 200g

グラニュー糖 200g

フルール・ド・セル (塩の花) 3g

アーモンドプードル 200g

小麦粉 200g

粉チーズ 40g

##### フルーツのコンポート

オレンジ 12房 (果肉

½カット x 2/人)

いちご 12個 (½カット x 2/人)

グレープフルーツ 12房 (果

肉½カット x 2/人)

エルダーフラワーシロップ 80g

ローズウォーター 135g

スターアニス 5g

##### バラのコンフィチュール

冷凍バラ (花びら) 20g

グラニュー糖 50g

水 100ml

レモン果汁 5g

##### エキューム・ローズ・ライチ

水 126g

発酵バター 74g

ライチリキュール 15g

ローズウォーター 35g

SOSA シュクロエミユール 3g

(増粘安定剤)

##### フローズンフリユイ

オレンジ 1個

ピンクグレープフルーツ 1個

フローズンラズベリー 適量

フローズンブルーベリー 適量

## ■ 「SUGALABO」 須賀洋介氏 ディナー開催概要

- **開催日時** : 2024年11月15日（金）・16日（土）17:00、 20:00
- **シェフ** : 「SUGALABO」 須賀洋介氏
- **会場** : 「SUGALABO」  
(東京都港区麻布台1-11-10 日総ビル1F)
- **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション  
クリュッグ ロゼ 28 エディション  
クリュッグ 2006  
クリュッグ クロ・デュ・メニル 2006  
クリュッグ グランド・キュヴェ 162 エディション ジェロボワム
- **人数** : 各回15名様限定
- **価格** : 250,000円（消費税・サービス料込み）
- **予約方法** : Tel. 080-2291-1115

## ■ 「SUGALABO V」 須賀洋介氏 ディナー開催概要

- **開催日時** : 2024年11月17日（日）17:00
- **シェフ** : 「SUGALABO V」 須賀洋介氏
- **会場** : 「SUGALABO V」  
(大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-8-16 ルイ・ヴィトン御堂筋ビルディング 7F)
- **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション  
クリュッグ ロゼ 28 エディション  
クリュッグ 2006  
クリュッグ クロ・デュ・メニル 2006  
クリュッグ グランド・キュヴェ 162 エディション ジェロボワム
- **人数** : 24名様限定
- **価格** : 250,000円（消費税・サービス料込み）
- **予約方法** : 080-2388-1115

## 須賀洋介氏 プロフィール

「SUGALABO Inc.」 代表、シェフ

1976年、名古屋市生まれ。

フランスと日本で経験を積み、パリ、ラスベガス、ニューヨーク、台湾などで活躍。

2015年、自身のラボラトリーSUGALABO Inc.を東京・神谷町に設立。

2020年大阪・心斎橋にSUGALABO V / LE CAFE Vをオープン。





# 須賀洋介氏考案 KRUG x フラワー レシピ

## オマールブルーと小燕の ラヴィオリ仕立て 金木犀の香りをまとめて

### 1-オマール海老

クールブイヨンの材料を鍋に入れ沸騰させる。15分経ったら白ワインと白ワインビネガーを加える。クールブイヨンでオマール海老を茹でる。

(はさみ4分、胴2分30秒)

### 2-蕪

小燕はスライスを18枚取り、残りは角切りにする。それぞれさっと茹で冷やしておく。

### 3-シェリービネガーのドレッシング

すべての材料を混ぜ合わせる。

### 4- はちみつドレッシング

さきほど作ったシェリービネガードレッシングにはちみつを合わせる。

### 5-マヨネーズ

油以外の材料を混ぜた後、少しずつ油を加えて乳化させる。

### 6-カクテルソース

材料をすべて合わせる。

### 7-飾りつけ

チャイブとローズマリーは小口切りする。オマール海老の頭は適度な大きさにカットして飾り用に茹でる。

### 仕上げ & おすすめの提供方法

オマール海老のはさみ、角切りの蕪、カクテルソースを和える。スライスした蕪にはちみつドレッシングを塗って並べ、オマール海老のはさみのソースを和える。さらに上にスライスしたオマール海老の腹の部分を乗せる。シェリービネガードレッシング、ローズマリー、生チャイブ、ナツメグ、エスペレット唐辛子、ピンクペッパーを散らす。その上に蕪のスライスを置き、はちみつドレッシングを塗る。1人前3個、皿に盛る。上から金木犀、花穂じそ、ローズマリーの花を散らす。オマール海老の頭を飾る。

### ペアリングノート

クリュッグ ロゼ 28 エディションのエlegantな淡いピンクの色合いと、きめ細やかな泡、そして繊細かつスパイシーな味わいがオマール海老の上質な旨味を上品に引き立たせます。またその長く華やかな余韻が金木犀や他の花、ヴィネグレットに加えたアカシアのはちみつの芳香に見事にマッチします。



#### 材料

##### オマール海老と金木犀

オマール海老 1尾 (600g) 小燕 3個  
キンモクセイ 2g 花穂じそ 2g  
ローズマリーの花 2g ローズマリー 0.5g  
生チャイブ 0.5g ナツメグ 少量  
ピンクペッパー 少量  
エスペレット唐辛子 少量

##### クールブイヨン

水 2.5L たまねぎ 100g  
エシャロット 40g にんじん 70g  
セロリ 60g 岩塩 25g  
レモンスライス 1枚 白ワイン 250g  
白ワインビネガー 25g

##### シェリービネガーのドレッシング

シェリービネガー 10g (25年熟成)  
赤ワインビネガー 5g  
ディジョンマスタード 3g  
グレープシードオイル 45g  
塩 0.8g

##### はちみつドレッシング

シェリービネガーのドレッシング 50g  
アカシアのはちみつ 10g

##### マヨネーズ

卵黄 1個分  
白ワインビネガー 15g  
ディジョンマスタード 5g  
グレープシードオイル 200g  
塩 3g

##### カクテルソース

マヨネーズ 30g トマトピューレ 5g  
トマトケチャップ 5g タバスコ 少量

## ■ 「Restaurant Ryuzu」 飯塚隆太氏 ディナー開催概要

- **開催日時** : 2024年12月5日 (木) ・ 6日 (金) 19:00
- **シェフ** : 「Restaurant Ryuzu」 飯塚隆太氏
- **会場** : 「Restaurant Ryuzu」  
(東京都港区六本木4丁目2-3 5 Vort六本木Dual's B1F)
- **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション  
クリュッグ ロゼ 28 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 マグナム  
クリュッグ ロゼ 18 エディション ジェロボアム  
クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション
- **人数** : 各回24名様限定
- **価格** : 100,000円 (消費税・サービス料込み)
- **予約方法** : 電話 (03-5770-4236) もしくはテーブルチェック  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/restaurant-ryuzu/reserve>  
※10月1日～8日まで店休のため、お電話でのご予約は10月8日以降に  
お願いいたします。

### 飯塚隆太氏 プロフィール

「Restaurant Ryuzu」 オーナーシェフ

新潟県十日町出身。

1994年に「タイユバン・ロブション」の部門シェフになった後渡仏し、二つ星や三つ星レストランで修業。帰国後にジョエル・ロブション氏の系列店で経験を積む。2005年に「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフに就任。

2011年2月1日六本木にRestaurant Ryuzuを開店。



### 飯塚隆太氏考案 KRUG xフラワー レシピ

白烏賊のコンフィと新蓮根を青紫蘇のクーリーソースで花穂の香りと共に

#### 1-白イカのコンフィ

イカはよく洗い、下処理をする。一口大に切り、塩をする。冷たいバージンオリーブオイルに鷹の爪、にんにくスライス、タイムを入れる。火にかけてオイルに香りを移し、濾す。一口大に切ったイカを加え、優しく火を入れる。

#### 2-青じそのクーリーソース

青じその葉を摘み4～5分、塩茹でする。火を入れた青じそ、実山椒、バージンオリーブオイルをミキサーで回し、ペーストにする。



### 3-菊花

菊花を花びらにばらし、少量の酢と塩を加えたお湯で、湯がく。軽く水気を切り、バージンオリーブオイル、すだち果汁を絡め、塩で味を調える。

### 4-蓮根のピクルス

蓮根の薄切りスライスを塩茹でし、水気を切る。温かいうちに白バルサミコ酢をかけて置いておく。

### 5-イカの仕上げ

イカを温め、余分な油を切り、青じそソースを乗せる。その上に薄切りにしたグアンチャーレを乗せる。

### 仕上げ & おすすめの提供方法

1cm厚の蓮根をバージンオリーブオイルでソテーし、青じそクーリーソースをかける。菊花を蓮根の上に置き、グアンチャーレを乗せたイカを盛り込む。蓮根のピクルスを乗せ、花穂を散らす。

### ペアリングノート

メインとなるイカとグアンチャーレの旨味に、クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションの厚みのある果実味を合わせました。新蓮根のクリスピーで歯触りの良い食感、菊花の心地よい苦み、大葉や花穂の清涼感あるアロマが若くても複雑なマルチヴィンテージの余韻に寄り添います。

#### 材料

##### 白イカのコンフィ

白イカもしくはスルメイカ 1杯  
バージン オリーブオイル 50ml  
鷹の爪 ½本  
にんにくスライス 1片分 タイム 2枝  
グアンチャーレ薄切り 12枚

##### 青じそのクーリーソース\*

青じその葉 30g  
実山椒 (冷凍または生)  
3g (乾燥の場合 1.5g)  
バージン オリーブオイル 10g  
\*20人前の分量

#### 菊花

紫の菊花 8輪 米酢 少量  
バージン オリーブオイル 少量  
すだち果汁 少量

#### 蓮根ピクルス

蓮根スライス 12枚  
白バルサミコ酢 少量

土台用蓮根スライス 4枚  
厚さ1cm  
花穂じそ 4枝

## 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、歓び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を持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、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。

KRUGG  
Flower<sup>x</sup>