

＜ 京都東急ホテル×サントリーのウイスキー講座 ＞
「ウイスキーと料理のマリアージュ」【2/23 開催】

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 奥村浩二)では、2014年2月23日(日)にサントリーのチーフブレンドー奥水精一氏をお招きし、トークおよびテイस्टィングの他、「白州」「山崎」それぞれに合わせたお料理のマリアージュ体験がお楽しみ頂ける1日限定の講座を開講いたします。



本講座では「山崎」「響」などで国際的コンペを何度も制した、世界が認める最高峰のウイスキーの作り手でサントリーのチーフブレンドーである「奥水精一」氏のトークショーを初め、「食後のお酒」のイメージが強いウイスキーとお料理の素晴らしいマリアージュをお楽しみ頂けます。お料理と出会うことで更に深まるウイスキー個々の味わいや香りの特徴、魅力を体験していただくことで、更にウイスキーを身近に感じ、楽しんで欲しい…そんな願いの元「サントリー」と、「京都東急ホテル」のコラボで実現しました。

料理は総料理長の白幡が「白州」「山崎」各々の個性を引き出すメニューを考案。爽やかな味わいと柔らかでスモーキーな香りが特徴の「白州」には洋梨やドライフルーツ、スモークしたチーズや野菜を合わせました。奥深く力強い味わいの「山崎」には濃い味のベーコンやソーセージを、ザワークラウト替わりの京漬物と一緒にお楽しみいただけます。また京の台所「錦市場」の老舗「打田漬物」より、浅漬・糠漬・古漬の他京漬物ならではの多彩な味わいとウイスキーのマリアージュをご提案する「打田漬物コーナー」にもご注目ください。

もう一つの美味しい仕掛けは、指定店以外、外に出ない「超炭酸」ハイボールタワー「ゼウス」です。業界初のハイボール機材で、瓶の1.5倍の強さの炭酸を凍る直前1℃の冷たさで注ぐことが出来、ウイスキーの味わいと香りを引き出してくれる上に、氷の溶け出しも少なく味がぶれないのが特徴です。

その他、山崎蒸溜所の見学ツアーや、世界的なコンペティションを受賞した「響21年」「山崎18年」「白州18年」が500円でお試し頂ける「有料試飲コーナー」もあり、ウイスキー好きの方も、これから好きになりたい方も存分にウイスキーの魅力体験いただける講座です。詳細につきましては以下の通りです。

■■■■ 「ウイスキーと料理のマリアージュ」の概要 ■■■■

【日時】2014年2月23日(日)

【時間】17:45～20:30(受付17:15)

【場所】2F 宴会場「葵の間」

【金額】ウイスキー飲み放題と料理のマリアージュコース

お一人様 8,000円 (※奥水氏トークショー・税・サ込)

(+ 山崎蒸溜所見学付きコース お一人様 10,000円)

山崎蒸溜所見学は
40名様限定です！

ハイボールタワー「ゼウス」



＜スケジュール＞

- 17:45～ 奥水氏のトークとウイスキーテイस्टィング
- 19:00～ お食事(立食ブッフェ)・ウイスキー飲み放題
高級ウイスキー有料試飲
お楽しみビンゴ大会

＜お料理一例＞

- ラ・フランスのコンポートと生ハム／スモークコーナー／豚肩ロースのハーブグリル／鶏肉と茄子の辛子炒め／リンゴと燻りがっこ入ポテトサラダ／ウイスキーに合うデザート／シャルキュトリーコーナー(京漬物添え) 他各種

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp