



報道関係者各位

2024年1月23日
THE HOTEL HIGASHIYAMA
by Kyoto Tokyu Hotel

「ロワイヤル」の称号を与えられた由緒正しきメゾン
Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ) × THE HOTEL HIGASHIYAMA
メーカーズディナー開催

～上質なシャンパーニュと美食のペアリングディナー～



公式ウェブサイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/plan/112163/index.html>



THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（京都市東山区 総支配人：小川原照枝／以下「THE HOTEL HIGASHIYAMA」）は、フランスのシャンパーニュメゾン「Joseph Perrier(ジョセフ・ペリエ)」とのメーカーズディナーを2024年3月1日（金）に開催いたします。シャンパーニュとお料理のマリアージュを楽しみながら、「ジョセフ・ペリエ」の世界をご堪能いただけます。

ジョセフ・ペリエは、1825年に設立され、イギリスのビクトリア女王とエドワード7世の御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられた由緒正しきメゾンです。フルーティーなスタイルで繊細な泡立ちと長い余韻を味わえるシャンパーニュは高く評価されています。

本イベントでは、ジョセフ・ペリエ取締役のオットー・プシュビラ氏とセラーマスターのナタリー・ラプレイジュ氏が来場し、ジョセフ・ペリエの魅力を余すところなくお伝えします。フランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせたお料理を提供する京フレンチ「ナナノイチ」がお贈りする一夜限りの特別ディナーとのペアリングをお楽しみください。

開催概要

- 【日時】 2024年3月1日（金） 受付：18:30 / 開宴：19:00
【場所】 京フレンチ「ナナノイチ」（THE HOTEL HIGASHIYAMA B1F）
【料金】 お1人様 20,000円
【内容】 デイナーコース（前菜・温前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒー）とお料理に合わせた4種のシャンパーニュがお楽しみいただけます。

ワインリスト

- ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット 1500ML
- ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ナチュラル
- ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ブランド ブラン
- ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ロゼ

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※写真はイメージです。

※20歳以上の方が対象です。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※やむを得ない事情により、当日の提供内容を変更する場合がございます。

【お客様ご予約・お問い合わせ】

THE HOTEL HIGASHIYAMA 京フレンチ「ナナノイチ」

TEL：075-533-6112

E-mail：higashiyama-h.re@tokyuhotels.co.jp

ジョセフ・ペリエについて

1825年にフランス シャンパーニュ地方のシャロン・アン・シャンパーニュに設立され、イギリスのビクトリア女王とエドワード7世の御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられた由緒正しきメゾンです。世界で最も有名なワイン評論家の一人ロバート・パーカー評価「4つ星生産者」（最高5つ星）、フランスの権威ある評価誌『ル・クラスマン』誌「2つ星」（最高3つ星）、『ゴー・ミヨ』誌4つ星（最高5つ星）など数々の評価を得ています。また、2011年に行われた英国王室のウィリアム王子とキャサリン妃の結婚式で振る舞われ、2012年ノーベル賞での晩餐会でも乾杯シャンパーニュに選ばれ脚光を浴びました。

【畑の特徴】

マルヌ河の右岸に21ヘクタールの自社畑を所有し、オーヴィレールやキュミエールに位置しています。畑はシャンパーニュの格付け93%で、エシエル・デ・クリュのプルミエクリュに該当します。主にピノ・ノワールが栽培され、2ヘクタールにはシャルドネも植えられています。

【セラーの歴史】

ガロ・ロマン時代まで歴史を遡る3キロメートルにわたる素晴らしいセラーでは、200～300万本ものボトルが静かに熟成し、出荷のときを待っています。この歴史あるセラーで育まれたシャンパーニュが、THE HOTEL HIGASHIYAMAの特別なディナーイベントで楽しめます。

オットー・プシュビラ氏

オーストリア、ドイツ、USA で経済学・政治学を学ぶ。5ヶ国語に堪能。フード・ワイン業界で30年にわたって国際的なビジネスキャリアを持つ。（フランス、アメリカ、イタリア企業などのトップ経営者の座に就く）25年間ジョセフ・ペリエの経営全般にわたるコンサルティングを行っており、2003年より現在の取締役役に就く。



ナタリー・ラブレイジュ氏

2017年にジョセフ・ペリエのセラーマスターとして参加。シャンパーニュでは数少ない女性醸造家として注目を集めています。ジョセフ・ペリエの伝統であるフレッシュネスとピュアリティを彼女ならではの感性で追求し、2019年にはシャンパーニュ専門誌『Bulles et Millésimes』で女性初のシャンパーニュ最優秀シェフ・ド・カーヴに輝きました。



【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

所在地：京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2

電話：075-533-6109

施設：客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、ショップ、
プライベートスパ 他

アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分

JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分

開業日：2022 年 7 月 7 日



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

THE HOTEL HIGASHIYAMA マーケティング 清水・池谷・西岡（京都東急ホテル兼務）

TEL：075-341-2411（京都東急ホテル代表） / E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp