

RESTAURANT VITRA NAGOYA シニアソムリエ・武井奨が推奨
東海エリアで初めて、最高級茶「ロイヤルブルーティー」を提供
極上の料理とお茶のマリアージュを



総合ブライダル企業のTAKAMI BRIDAL（高見株式会社 本社：京都市下京区、代表取締役 高見重光）が運営するレストラン「RESTAURANT VITRA NAGOYA（レストラン ヴィトラ ナゴヤ）」では、最高級茶「ロイヤルブルーティー」の提供をはじめました。

「ロイヤルブルーティー」をご賞味頂けるのは、東海エリアではRESTAURANT VITRA NAGOYA だけ。

提供するのには、ロイヤルブルーティーの中でも「HANA」という名のジャスミン茶。

手で摘んだ高級茶葉を添加物など使わない製法で丁寧に仕上げた一杯です。

ロイヤルブルーティーは5つ星ホテルやミシュラン3つ星レストラン、国際線のファーストクラスなど、選ばれし場所でのみご賞味いただける、大変貴重なお茶です。

「お酒を飲めない方でも、料理とのマリアージュを愉しめる」というコンセプトの通り、お酒を飲まれない方にもワイン感覚で味わって頂けます。

すべては、お客様の「うれしい」と「おいしい」のために。

RESTAURANT VITRA NAGOYAは、お客様のためだけのあたたかなお料理と空間、そしてサービスを提供して参ります。



〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
TAKAMI BRIDAL コーポレートPR：伊藤・畠山・浮津
東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
Tel.03-6804-2721 Fax. 03-6804-1508
Email. y-ito@takami-bridal.com

【RESTAURANT VITRA NAGOYA】
 覚王山ル・アンジェ教会に併設されている
 フレンチレストラン。

「記憶に残る一皿と、思い出に残る瞬間
 を」をコンセプトに“和”と“仏”を融合さ
 せた創作フレンチを提供しています。



【覚王山ル・アンジェ教会】

2009年に名古屋市・覚王山にオープンした、イ
 タリアの丘に広がる美しい街並みをイメージし
 た結婚式場。中央の階段を上がると、多くの幸
 せを生み出すステージとなる白い礼拝堂が現れ
 ます。イタリア人が好む、一見した豪華さより
 もさりげない細部へのこだわりが光る“粋”の文
 化と洗練されたホスピタリティでお客様をお迎
 えします。



【ソムリエ】武井 奨 (SUSUMU TAKEI)

1998年より名古屋東急ホテルにてサービスの基礎を学ぶ。2001年より“フ
 レンチレストラン アンティエーヌ”にてマネージャー兼ソムリエとして勤務。
 2002年に社団法人 ソムリエ協会認定のソムリエ資格を取得。翌年2003年ド
 イツワイン協会連合会認定のドイツワインケナー資格を取得。ワインへの造
 詣を深める。その後2009年に、社団法人 ソムリエ協会認定のシニアソムリ
 エ資格を取得。2012年カリフォルニア ナパヴァレーの最高峰KENZO
 ESTATE WINARY JAPANに入社。東海地区へのマーケティング、立ち上げ
 をし『世界最高のワインを1人でも多くの方に』を信念にワインセールスなら
 びに東海地区への認知拡大に貢献。2014年RESTAURANT VITRA
 NAGOYA マネージャー兼シニアソムリエに就任。日々多くの方に『気軽にワ
 インへの親しみを・・・』をモットーにお客様への提案を行っている。

