

■ 開業 30 周年記念 ■ ソムリエ界のトップランナーと、気鋭のフレンチシェフの協演
『情野 博之ソムリエ×レストラン シャンボール コラボレーションディナー』

開催日：2024年7月25日(木)



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 室 敏幸)の33階「レストラン シャンボール」では、2024年7月25日(木)に正統派フランス料理の名店 レストラン アピシウスのシェフソムリエ 情野 博之氏を招聘し、心華やぐフランス料理と厳選ワインのペアリングを楽しむ一夜限りのイベント『コラボレーションディナー』を開催いたします。

本イベントは、今年4月に開業30周年を迎えた当ホテルが、これまで支え続けてくださったお客様に特別なひとときを過ごしていただきたいという思いで企画しました。同店のシェフ春田 義彦によるこの日限りのディナーコースと、料理に合わせてソムリエ情野氏が選定したワインを、同氏によるワインの解説とともに楽しみいただける内容です。

料理は、当ホテル最上階のレストランより望む広島の美しい景色からインスピレーションを受けて創作した華やかな前菜スペシャリテをはじめ、広島の名物 穴子をフランスの伝統的な料理“ベニエ”にし、カカオ風味の奥深い味わいのソースで楽しむ一皿など、全8品をご用意。メインディッシュには、シェフ春田が得意とする絶妙な火入れでローストした黒毛和牛フィレ肉を、フランス サン・テステフ地区の赤ワインのソースでお召しあがりいただけます。

そして、料理を引き立てるワインは、2019年ゴ・エ・ミヨ ガイド「ソムリエ オブ ザ イヤー」や第6回ポメリースカラシップ優勝など数々の受賞歴を持ち、シャンパーニュ・アンリオ・アンバサダーや、国内屈指のグランメゾンでミシュランガイド東京2024セレクトィッドレストランにも選ばれた「アピシウス」(千代田区有楽町)のシェフソムリエを務める情野氏が、料理全体から壮大な海をイメージしてセレクトしたワインをラインアップ。しっかりとしたボディのワインを中心に、シャンパーニュを含む全6種をお楽しみいただけます。

一皿にストーリーが込められた料理と、ワインが奏でる美味なるハーモニーをぜひご堪能ください。

『情野 博之ソムリエ×レストラン シャンボール コラボレーションディナー』概要

【日時】2024年7月25日(木) 18:30～(受付18:00～)

【会場】33階 レストラン シャンボール

【料金】1名様28,000円(料理、シャンパーニュ1種、ワイン5種、税金・サービス料含む)

【料理】アミューズ ブーシュ / 前菜2品 / 魚料理 / 肉料理 / デザート2品 / コーヒーと小菓子

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※他の特典・割引等は対象外です。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL.082-228-5473(レストラン直通) / 082-228-5401(予約センター)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) 望月、三宅

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5473(直通) FAX.082-228-5158

(参考資料)

『情野 博之ソムリエ×レストラン シャンボール コラボレーションディナー』詳細

【日時】2024年7月25日(木) 18:30～(受付 18:00～)

【会場】33階 レストラン シャンボール

【料金】1名様 28,000円(料理、シャンパーニュ1種、ワイン5種、税金・サービス料含む)

【メニュー】

- アミューズ ブーシュ “テロワール広島”
- ～シェフ 春田のスペシャリテ～
優しく火を入れた広島サーモンをとろける食感に
[海 / 山 / 大地] の恵み
- 穴子のベニエに熟成香と大地の香りを纏わせて
- 香ばしくクリスピーに焼き上げた赤甘鯛
パステイスを効かせた小鯛のアンショワイヤード
- 黒毛和牛フィレ肉のポワレ セップ風味のポテのルーロと季節野菜を
サン・テステフ地区の赤ワインソース・ブルドベルシー・ボルドレーズで
- クリーミーなほうじ茶のブランマンジェを蒲刈の藻塩とオリーブオイルと合わせて
- 黒胡椒 “テリチェリー” が香る無花果のコンポートをドライ無花果のグラニテと赤ポルト酒のグラスとともに
- コーヒーと小菓子



料理イメージ

【ドリンク】

- アンリオ ブリュット スーヴェラン <シャンパーニュ>
- ジェラルール ベルトラン シャトー ロスピタレ グラン ヴァン ブラン 2020 <白ワイン>
- ドメーヌド オーシエール シャトー オーシエール 2018 <赤ワイン>
- マス デル ペリエ スキン コンタクト 2022 <オレンジワイン>
- シャトー ペデスクロー 2014 <赤ワイン>
- シャトー リューセック 2016 <白ワイン>



《協賛:株式会社ファインズ》

ワインイメージ

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※他の特典・割引等は対象外です。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。
※男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。 ※写真はイメージです。
※ワインの銘柄・ヴィンテージは変更になる場合がございます。

せい の ひろゆき
情野 博之氏

「トゥールダルジャン」シェフソムリエを経て、今年開業 41 周年を迎えるレストラン「アピシウス」のシェフソムリエを 2007 年より務める。国際ソムリエ協会認定ソムリエ。

第 6 回「ポメリー・スカラシップ・ソムリエコンテスト」優勝、第 3 回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第 3 位、「ゴ・エ・ミヨ 2019」にてベストソムリエ賞受賞。女子栄養大学非常勤講師やシャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、2013 年よりシャンパーニュ・アンリオ・アンバサダーとしてワインの啓蒙に取り組み。ワイン専門誌でのテイスターのみならず、2017 年には NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」で密着取材を受けるなど、ソムリエ界のトップランナーとしても活躍している。

<レストラン アピシウス>

ミシュランガイド東京 2024 セレクティッドレストランにも選ばれた国内屈指のグランメゾン

[住所] 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-9-4 蚕糸会館ビル地下 1 階

[電話] 03-3214-1361

[営業時間] 11:30~15:00(ラストオーダー 13:30)
17:30~23:00 (ラストオーダー 20:30)

[定休日] 日曜日

[公式サイト] <http://www.apicius.co.jp/>

RESTAURANT
APICIUS
41^{me}
Anniversaire



はる た よしひこ
春田 義彦

大阪府出身。1999 年 3 月リーガロイヤルホテル(大阪)入社。

宴会部門・レストランで研鑽を積み、フランス三ツ星レストランで修業後、宴会調理部門でスーシェフとして腕をふるう。その後、くろよんロイヤルホテルのシェフ、リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」スーシェフを経て、2022 年 4 月リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」シェフに就任。

お客様に喜んでいただける料理作りや日々の努力を惜しまない姿勢、後輩への技能伝承などが高く評価され、2013 年 11 月「なにわの名工若葉賞」を受賞。

素材からのインスピレーションを大切にしながら、他では体験できない美味しさ・驚き・感動を追求した料理を創り出し、その実力はお客様より高い評価を得ている。

<レストラン シャンボール>

[営業時間] 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00)
17:30~21:00(ラストオーダー 20:00)

[定休日] 月曜日 ※ランチは、水~日・祝のみ営業

[公式サイト] <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/chambord>



<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL.082-228-5473(レストラン直通) / 082-228-5401(予約センター)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) 望月、三宅

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5473(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>