

～ワインと料理の美味しい関係を学ぶ～
ホテル日航東京エグゼクティブソムリエ 石田博がナビゲート
「シャンパーニュナイト」開講
4月16日(水)開始 全4回

http://www.hnt.co.jp/preview/restplan_672.html

- シャンパーニュ生産者やブランドアンバサダーによるレクチャー
- オリジナルディナーコースで至高のペアリングを堪能

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」にて、「シャンパーニュと共に世界をクルーズ」をテーマに、ホテル日航東京 エグゼクティブソムリエ 石田博がシャンパーニュの世界をご案内する「シャンパーニュナイト」を2014年4月16日(水)から全4回開講いたします。

「シャンパーニュナイト」は、世界最優秀ソムリエコンクールで第3位に入賞した経験をもつホテル日航東京エグゼクティブソムリエ 石田博をナビゲーターに、各回ごとにメゾンからシャンパーニュ生産者やブランドアンバサダーをお招きし、生産者のこだわりやブランドストーリーについてお話しいただきながら、アペリティフのシャンパーニュをお楽しみいただきます。その後、館内レストランへ移動しシャンパーニュとのハーモニーを重視して考案したシャンパーニュナイトだけのコース料理にて、至高のペアリングをご堪能ください。第1回の4月16日(水)は、ヴーヴ・クリコのブランドアンバサダーであるティモシー・ベックのお話とともに、中国料理「唐宮」でのコース料理をご用意しております。

ホテル日航東京は、シャンパーニュを愛するお客様が集う場所をご提供し、シャンパーニュの深淵へのご案内いたします。

■ 「シャンパーニュナイト」概要

場 所 : ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

時 間 : 19:00～21:30

内 容 :

① アペリティフとミニレクチャー

② 館内レストランにて、シャンパーニュにあわせたコース料理

料 金 : お一人様 1回 15,000円 / 全4回 56,000円

※消費税・サービス料込。

<年間スケジュール 全4回開講>

第1回 4月16日(水) 「ヴーヴ・クリコ」、中国料理「唐宮」

第2回 8月中旬 「ジョセフ・ペリエ」、日本料理「さくら」

第3回 10月中旬 「アンリオ」、鉄板焼「銀杏」

第4回 12月中旬 「ポールロジェ」、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」



○第1回 ゲストスピーカー

「ヴーヴ・クリコ」ブランドアンバサダー ティモシー・ベック(Timothy Beck)

オーストラリアの百年以上続く葡萄園の四代目当主。世界最高峰の醸造学で有名なアデレード大学を卒業後、オーストラリアを代表するワイナリー、エルダートンなどで研鑽をつむ。ワインに関する深く膨大な知識はもちろんのこと、日本、アジア、そして世界のマーケット事情まで深い見識をもつスペシャリスト。



ご予約・お問合せ : レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580(10:00～17:00)

<石田博(いしだひろし) プロフィール>

1969年9月22日生まれ 東京都出身

1994年 トゥール・ダルジャン東京に勤務し、国内の数々のソムリエコンクールで優勝

2000年 モントリオール世界大会で3位に入賞(日本人として2人目)

2011年8月 ホテル日航東京エグゼクティブソムリエに就任

<主な受賞歴>

1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

1998年 第10回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝

1998年 第2回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

2000年 第10回世界ソムリエコンクール・モントリオール大会第3位

2010年 東京都優秀技能者(東京マイスター)

2011年 卓越した技能者(現代の名工)受章



■ホテル日航東京

名称: ホテル日航東京

代表者: 総支配人 本中野 真

所在地: 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数: 453室 (全室バルコニーつき)

アクセス: 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>