

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都  
世界を感動させた日本ワインとディナーで綴る  
「登美の丘ワイナリー・高田清文氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人:大和秀輔)では、2012年3月2日(金)鉄板焼「豊園」において、登美(とみ)の丘ワイナリー(山梨県甲斐市大袋)のワイナリー長・高田清文氏を迎え、お話とワイン、料理を楽しむ「ワイン・メーカーズ・ディナー」を開催いたします。

当日は、高田氏より製造にまつわるエピソードや造り手の思い、自然との共生や森林保護活動にもおよぶ持続的農業への取り組みなど興味深いお話を伺います。その後は、コースディナーと登美の丘ワイナリーのワインを召しあがっていただきながら、それぞれのお料理とワインとのマリアージュについて、高田氏とソムリエ・藤原剛が語ります。

近年、品質向上がめざましい「日本ワイン」の生産者のなかでも、その先駆者的存在である「登美の丘ワイナリー」は、100年以上の歴史をもち、自家農園を持つワイナリーとして、日本の風土にふさわしいワイン作りをめざしています。その特徴は、繊細さとしなやかさです。中でも「登美の丘」シリーズは、自園産のぶどう100%で造られ、ワイナリーを代表するワインとして、フランスをはじめ欧州でも高い評価を得ています。

本イベントでは、「登美の丘」シリーズをはじめ、特別ディナーに合わせた6種類のワインをお楽しみいただけます。

●「登美の丘ワイナリー・高田清文氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」実施要項

日時:2012年3月2日(金) 受付 18:30~、ディナー 19:00~21:00

場所:鉄板焼 豊園(2階)

料金:お一人様 15,000円(要予約)

※料金にはディナー・ワイン6種・税金・サービス料が含まれております。

お問い合わせ・ご予約:鉄板焼 豊園 TEL 075(342)2199(直通)

【高田清文プロフィール】

1986年サントリー入社。ワイン研究所、ワイン生産部、パリ事務所駐在をへて生産研究・新製品開発部門を担当。1990-1993年 ガイゼンハイム研究所(ドイツ)へ留学。  
2010年9月より登美の丘ワイナリー長を務める



**「登美の丘ワイナリー・高田清文氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」コース内容**

**◆活鮪の軽い昆布じめ 柚子の香り フレッシュハーブ飾り**

ワイン《2010 登美の丘 甲州》(白ワイン)

樽を効かせた甲州種 100%の白ワイン。甲州の繊細な柑橘系の香りにバニラのような香りが加わっています。お料理は柚子の香りをつけ、ハーブを添えてワインの程良い苦みと合わせています。

**◆カナダ産活オマール海老のショー・フロワ フヌイユのコンフィ アプリコットと蜂蜜風味**

ワイン《2008 登美の丘 シャルドネ》(白ワイン)

青リンゴ、洋ナシの果実香とトロピカルフルーツを思わせるフレーバー。オマール海老の甘みを優しく引き立てます。

**◆穴子の鉄板にぎり寿司**

ワイン《2010 ジャパン・プレミアム 塩尻マスカット・ベリーA》(赤ワイン)

豊かであまやかな果実香にスパイスやハーブの香りが調和。すこし甘めに仕上げた穴子に、マスカット・ベリーAのソフトな酸味とスパイシー感がよくあいます。

**◆ランド産鴨のフォアグラソテーと鰻のマトロート バルサミコベリー**

ワイン《2010 ジャパン・プレミアム 塩尻マスカット・ベリーA》(赤ワイン)

同じワインで。丸みと懐のある香りに、フォアグラや鰻といった旨味をもつ食材を合わせます。バルサミコとマスカット・ベリーAの甘みが互いにとけあいます。

**◆シャラン産鴨のロティ 春キャベツの赤ワインシュークルート添え**

ワイン《2008 登美の丘 赤》(赤ワイン)

メルロ種を主体にしたボルドースタイルのワイン。柔らかく、繊細で、しなやかなボディ。果実味がジューシーな鴨とマッチします。

**◆黒毛和牛フィレのステーキと筍のロースト フキノトウの天婦羅添え 落味噌風味**

ワイン《2007 登美 赤》(赤ワイン)

品格があって、高級感あふれる香りと樽由来の香ばしさ。新ボルドースタイルともいうべきワイン。杉の葉のような香りと心地よい苦みに、早春のフキノトウを合わせてアクセントに。

**◆今 一番美味しい 苺のジュビレ ヴァニラ風味のアイスクリームを添えて**

ワイン《2010 ジャパン・プレミアム マスカット・ベリーA ロゼ》(ロゼワイン)

レッドチェリーを思わせる華やかな香りが広がります。フレッシュでフルーティーな味わいに旬のイチゴを合わせ、春の喜びを感じていただきます。

**◆カフェ、紅茶 または アンフュージョン**

■ お客様からのお問い合わせ 鉄板焼 豊園 TEL : 075 (342) 2199 (直通)

■ このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 懸樋・中川 TEL : 075 (342) 2294(直通)

takehi@princess-kyoto.co.jp または nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。