

2018年9月

グランドプリンスホテル京都

京都市内のホテル初

マキコレワイン×女性シェフ考案ディナーコースを販売

～“笑顔のマリアージュ” カーヴ田中屋オーナー田中竜也氏厳選マキコレワインと

シェフ野口紗和子のスペシャリテ～

グランドプリンスホテル京都(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢政志)は、2018年9月1日(土)より、ホテル1階「メインダイニング いと桜」にてマキコレワインとディナーがセットになったプラン「キョウエン」の販売を開始いたしました。

プラン名の「キョウエン」は饗宴、共演、協演、“京のエンターテインメント”を意味しています。

今回プランに含まれているワインは、マキコレワイン専門店「カーヴ田中屋」のオーナー、田中竜也氏が季節ごとに変わるコース料理に合わせてセレクトしたワイン3種類です。京都でマキコレワインを提供しているホテルはグランドプリンスホテル京都が初めてです。女性シェフ野口の繊細で彩り豊かな料理とからだに優しいマキコレワインとのマリアージュをお愉しみいただけます。

マキコレワインとは・・・

金井麻紀子氏がセレクトするワイン。

金井氏が『本物のワインとは、徹底した有機農法で畑を造り、極限まで収量を抑えた葡萄で造ったワイン』という答えに行き着き、約10年の間に300軒以上の生産者と深い対話を重ねて出会ったコレクションの数々です。

こだわりは葡萄作りから。有機農法で作った葡萄を間引きし、収量を抑えているため甘味が凝縮されます。甘味が凝縮された葡萄は、酸化ストレスに強い酸化防止剤(SO2)の使用量はごくわずか。

手摘みで収穫し、傷が入った葡萄は雑味となるため使用していません。

自然派ワイン、ビオワイン、有機ワイン、ナチュラルワインと呼ばれ、

飲みやすく葡萄本来の香りや味が愉しめます。



マキコレワイン イメージ

販売商品 概要

【期 間】2018年9月1日(土)より

【販売場所】グランドプリンスホテル京都 1F メインダイニング いと桜

【販売時間】5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

【料 金】「キョウエン」¥9,000(消費税込 サービス料別途10%) 洋コース、マキコレワイン3種類(グラス1杯ずつ)

※特定原材料7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

グランドプリンスホテル京都 マーケティング戦略

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

《メニュー例》9月18日(火)～10月31日(水)

～香～

赤ワイン香るフォアグラのクッサン
イチジクのアクセント

～漁港からの便り～

鱧のムニエルとカダイフ 2種の味わい
酢橘のブルー・ノワゼットソースで

～芳醇～

鴨肉のコンフィ 3種の胡椒香るソース
大黒本しめじのソテーを添えて

季節のフルーツのパルフェグラス

パン

コーヒー又は紅茶



グランドプリンスホテル京都 メインダイニング いと桜
ディナータイムの様子



赤ワイン香るフォアグラのクッサン
イチジクのアクセント



メインダイニング いと桜 シェフ野口紗和子

《シェフ野口紗和子 経歴》

2009年／第28回クラブガストロノミック プロスペールモンタニエ
フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール 総合3位

2012年・2014年／全日本司厨士協会京滋地方京都府本部

第32回アイデア料理コンクール京都府知事賞(最優秀)

2014年／第25回トックドール料理コンテスト 敢闘賞

2015年／MAILLE マイユ料理コンクール2015 銀賞(第2位)

2016年／サンペレグリノヤングシェフ2016 日本代表決定戦 進出

2017年／サンペレグリノヤングシェフ2018 日本代表決定戦 進出

お客さまからのお問合せ TEL:075-712-1111(レストラン予約係)