
磨き抜かれた獺祭の美味しさを自然派イタリアンと共に
「獺祭×RISTORANTE “CANOVIANO” ペアリングディナー」
ホテル雅叙園東京にて、2023年1月20日(金) 一夜限りの特別開催

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:深澤正生)では、2023年1月20日(金)に一夜限りの特別企画「獺祭×RISTORANTE “CANOVIANO” ペアリングディナー」を開催いたします。



山田錦だけで造られる「獺祭」は、まだ機械では把握しきれぬ、人が五感と経験を通して感じる、磨き抜かれた技術により醸されるこだわりの大吟醸。その獺祭を手掛ける旭酒造株式会社(所在地:山口県岩国市 / 代表取締役社長:桜井一宏氏)の協力のもと、今回の企画で合わせる料理は自然派イタリアン。山田錦だからこその米の甘み、吟醸造りによる華やかでフルーティーな香りが特徴の獺祭と、RISTORANTE “CANOVIANO”のシェフ植竹が手掛ける自然の味わいを活かした料理は、互いの魅力を引き立て合うと両者の想いが合致し、今回の企画が実現しました。

料理は、獺祭が生まれた地である山口県産の希少なトラフグ白子をはじめ、石川県産の加能ガニ、京野菜などシェフ自らが全国各地に足を運び選び抜いた最高の食材の数々や、山田錦の米粉や酒粕、獺祭甘酒などを用い、その素材の持ち味を活かしたシンプルな調理法で仕上げます。

当日のお食事のお席では、シェフ植竹による料理説明はもちろん、2021年の「Forbes JAPAN 100」に選出され、酒類業界として社会に大きな影響を与え続けている旭酒造株式会社の代表取締役社長桜井一宏氏による酒造りのこだわりや今回のペアリング酒の説明などのトークもあり、その魅力を存分に愉しめる内容です。

また、開催に先駆け、2022年12月1日（木）より、館内4つのレストランでは、各店舗の料理に合った獺祭をセレクトしてご提供。PATISSERIE「葉杏1928」では、獺祭の醸造過程で出る酒粕を使用した「獺祭パウンドケーキ」を販売いたします。

■「獺祭× RISTORANTE “CANOVIANO” ペアリングディナー」開催概要

【店舗】 RISTORANTE “CANOVIANO”（ホテル雅叙園東京内）

【日程】 2023年1月20日（金）

【時間】 18:30 受付 / 19:00～21:30 予定

【料金】 ¥28,000（税サ込）※40名様限定

【内容】 料理7種 / ペアリング酒6種 / 旭酒造株式会社 代表取締役社長桜井一宏氏& RISTORANTE “CANOVIANO”シェフ植竹隆政によるトーク / お土産

<メニュー>

[獺祭焼酎カクテル]

[純米大吟醸 獺祭 美酔]

北海道産ぼたん海老とカラスミの冷製カペリーニ
加能ガニとキヌア、ラディッキオのサラダ カニ味噌レモン風味

[獺祭 磨き その先へ]

トラフグ白子のポワレ 聖護院かぶピュレ 花菜と九条ネギのソテー
赤座海老とオレンジ白菜、下仁田ネギのスパゲッティニ ボタン海老とクエのアメリカーナソース

[獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分]

クエのオープン焼き 毛ガニとセミドライトマトのソース 海老芋のピュレと芽キャベツのソテー

[獺祭 未来へ 農家と共に]

黒トリュフとじゃが芋のリゾット 玉子とじ 赤牛のバルミジャーノ風味

[獺祭 純米大吟醸 スパークリング45]

熱々フォンダンショコラ 獺祭の甘酒ジェラートとともに
コーヒー

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/79538>

【ご予約・お問合せ】 050-3188-7570（レストラン総合案内 10:00～19:00）



■連動企画のご案内

< 獺祭セクション >

館内4つのレストランで各店舗の料理に合わせてセレクトした獺祭をご提供いたします。

【期間】2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

【店舗】RISTORANTE “CANOVIANO” / 中国料理「旬遊紀」 / 日本料理「渡風亭」 / New American Grill “KANADE TERRACE”

【料金】グラス ¥1,430～（税込・サ別）

【メニュー例】

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 / 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 / 純米大吟醸 獺祭 美酔 など



< 獺祭甘酒と苺のノンアルコールカクテル >

すっきり綺麗な甘さが特徴の獺祭甘酒に甘酸っぱい苺のフレーバーを加えたオリジナルのノンアルコールカクテルです。粒揃いが悪いなどの理由で等級のつかない山田錦の「等外米」を50%まで精米した、麴仕立て糖類無添加の甘酒を使用しました。旭酒造は、資源を無駄にせず美味しいものに作り上げることを大切にしています。



【期間】2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

【店舗】RISTORANTE “CANOVIANO” / New American Grill “KANADE TERRACE” /
Cafe & Bar 「結庵」

【料金】グラス ¥1,100（税込・サ別）

【お問合せ】 050-3188-7570（レストラン総合案内 10:00～19:00）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/79510>

< 獺祭パウンドケーキ >

獺祭の酒粕を使用し、吟醸香が漂うしっとりとした生地に、ふっくら柔らかく蜜煮した優しい甘さの黒豆かのを混ぜ込みました。※アルコール使用



【期間】2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

【店舗】PATISSERIE 「栗杏 1928」

【料金】¥2,400（税込）

【ご予約・お問合せ】03-5434-5230（PATISSERIE「栗杏 1928」 11:00～20:00）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/gateau>

■プロフィール

旭酒造株式会社 代表取締役社長 / 4代目蔵元 桜井 一宏 氏 (さくらい かずひろ)



1976年生まれ、山口県周東町（現岩国市）出身。早稲田大社会科学部卒。大学卒業後、酒造とは関係のない東京のメーカーに就職。東京の居酒屋で「獺祭」のおいしさに気づき、2006年、実家に戻る形で旭酒造に入社、単身ニューヨークに赴任し海外進出の礎を築き、常務取締役となる。2010年より取締役副社長として海外マーケティングを担当。2016年9月、代表取締役社長に就任、4代目蔵元となる。

2021年12月「Forbes JAPAN100」に社会を動かす、未来をつくるリーダー、アントレプレナーシップをもった経営者として選出される。

RISTORANTE “CANOVIANO” シェフ 植竹 隆政 (うえたけ たかまさ)



1963年生まれ、神奈川県出身。高校卒業後、東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学ぶ。「バスタバスタ」の開業メンバーとして活躍した後、単身イタリアに渡る。3年間の修行中にオリーブオイルとイタリア野菜の美味しさに開眼。帰国後、渋谷「ビゴロッソ」の料理長を経て1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。

日本における自然派イタリアンの第一人者として、にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使わず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている。

旭酒造株式会社とは

「本当に大切なもののためには、昨日と同じことの継続に固執せず、変化し続ける事こそ伝統である」をモットーに、旭酒造は酔うためではなく、愉しむためのお酒を求めて、「美味しい」と信じる純米大吟醸「獺祭」を醸しています。山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた獺祭は現在世界約25カ国以上で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指しています。

URL : <https://www.asahishuzo.ne.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/DassaiSake>

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

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリー・ツーリズム・コンソーシアム「Serandipians by Traveller Made®」に加盟しています。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>
Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>
Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/>

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取組み

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取組み

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com