

2019年9月13日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

ニュージーランドの魅力を「ワイン」×「食」で伝える
『キムラセラーズ ワインナイト』開催

2019年9月20日(金)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、2019年9月20日（金）19時より、3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、ニュージーランド マールボロからワイナリー「KIMURA CELLARS（キムラセラーズ）」の木村 滋久氏をお招きし、『キムラセラーズ ワインナイト』を開催いたします。



『キムラセラーズ ワインナイト』では、料理長小川がこの日だけのためにご用意するワインに合わせた“アミューズ3種”と、お気に入りの品をお好きなだけお召し上がりいただけるbuffetスタイルのお食事、そして KIMURA CELLARS（キムラセラーズ）の木村 滋久氏がセレクトしたワイン3種（各グラス1杯）のマリアージュをお楽しみいただきます。

本イベントは、赤坂でニュージーランドの素晴らしさに触れていただく機会になれば、との思いのもと企画した1夜限りのスペシャルイベントです。

「おいしいワインに出会ったとき、誰しもが幸せな気持ちになる。そんな瞬間を多くの人に与えられるワインを造りたい。」その思いを胸に抱き、ニュージーランドで自社畑を所有した木村 滋久氏。ブドウ栽培には健康な土を作り上げオーガニック農法にこだわり、収穫は全て手摘みで行っています。本イベントでは、細部まで気を遣った職人仕事により、

生産量が限られているワインの中から木村氏がソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、メルローをセレクト。造り手の情熱、呑み手の感動を体験出来るひとときをご堪能ください。

ワインに合わせるアミューズ3種は、幾度となくニュージーランドに足を運び、自然の豊かさや食材の美味しさに触れてきた当ホテル料理長・小川勝哉がご用意。2016年に「ニュージーランドビーフ&ラム マイスター」を受嘱し、ニュージーランドの魅力を“食”を通じて伝え続けている小川ならではの、その地に寄せる思いを込めたメニューにご期待ください。また、ホテル自慢の“低温で焼き上げたローストビーフ”や、出来立てをご提供するライブキッチンメニューを含めた約40種のbuffet料理からご自分の好みと合わせたワインとのマリアージュもお楽しみいただけます。

爽やかな秋の訪れを感じる夜、上質なワインとお食事で華やかな時間をお過ごしください。

赤坂エクセルホテル東急は今後も様々な趣向を凝らしたメニューやイベントを展開し、食の“おもてなし”を追求してまいります。

■『キムラセラーズ ワインナイト』概要

日 時：2019年9月20日(金) 19:00～21:00 (受付 18:30 より)

料 金：お一人様8,419円(10,000円)

メニュー：木村 滋久氏セレクトワイン3種 (各グラス1杯)

ワインとのマリアージュを楽しむ料理長特製アミューズ3種

buffet料理 (約40種)

ソフトドリンク

※お飲み物は上記、木村 滋久氏セレクトワイン3種以外にも別料金にてお召し上がりいただけます。

※70名様限定・要予約 (定員に達し次第、ご予約受付は終了させていただきます。)

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の生産地が変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング予約 10:00～19:00)

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当：西條・芹沢・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp