

2014年11月25日

地上 100 メートルの日本料理 「旬彩」
日本料理とワインを楽しむイベント 『日本のワインを嗜む夕べ』
2014年12月9日(火) 開催



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原英明〕では、2014年12月9日(火)19時より、25階日本料理「旬彩」にて、参加人数限定イベント『日本のワインを嗜む夕べ』を開催いたします。

「旬彩」は本年3月にリニューアルオープンし、これを機に、北は北海道から南は九州まで日本各地のワインを約200種取り揃え、日本料理と日本ワインのマリアージュを提案しております。そして年に数回、国内のワイナリーから専門の方をお招きし、お話を聞きながら食事とワインを楽しむイベントを開催することいたしました。今回は3回目の開催となります。

今回は、創業91年、「グレイスワイン」の名前で親しまれる中央葡萄酒株式会社のワインをご紹介します。現地(山梨県)から醸造責任者の三澤彩奈氏をお招きし、造り手ならではの逸話や解説もお楽しみいただけます。

料理は調理長・齋藤渉が当日のワインのラインナップを見て、それぞれのワインと相性のよい料理を一品一品吟味して作るもので、一日限りの献立となります。齋藤は全国のワイン醸造家やワイナリーの方々から食中酒であるワインの勉強をさせていただき、日本で出来た素晴らしいワインを皆様にお伝えしたい、という熱い想いをもって日々臨んでおります。このようなイベントを年に数回開催することによって、より多くの方に日本のワインを知っていただくきっかけとなればと「旬彩」スタッフも心を一つにして臨んで参ります。

会場は地上100メートルに位置する25階の店内です。一面に広がる美しい夜景にも酔いしれながら、一夜限りのワインと日本料理のマリアージュをご堪能ください。



講師：三澤 彩奈氏



調理長：齋藤 渉

《概要》

■日時：2014年12月9日(火) 18:30 受付開始 19:00 スタート

■会場：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金：お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)

■ワイン：計7種類 (予定)

◇期間・生産量限定 フレッシュで爽やかな味わい セレナ新酒シリーズ

1.セレナ デラウェア 2014 (ウェルカムワイン)(白) / 山梨県産デラウェア ステンレスタンク醗酵

2.セレナ 甲州 2014(白) / 山梨県産甲州 ステンレスタンク醗酵 新酒

3.セレナ マスカットベリーA 2014(赤) / 山梨県産マスカットベリーA ステンレスタンク醗酵 新酒

◇伝統品種・甲州産

4.キュヴェ三澤 明野甲州 2013(白) / 三澤農場産甲州垣根仕立 ステンレスタンク醗酵 DWWA 金賞

◇三澤農場産ブドウ使用ヴァラエタルワイン

5.グレイス ロゼ(ロゼ) / 三澤農場産カベルネソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド
セニエ製法 樽醗酵 樽貯蔵

6.グレイス メルロ 2012(赤) / 三澤農場産メルロ、プティヴェルド オーク開放桶醗酵 オーク樽貯蔵

◇デザートワイン

7.ケルナー レイトハーベスト 2010(白) / 北海道余市町 木村農園産ケルナー(遅摘み)
ステンレスタンク醗酵

■料理：全6品

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話 03-5457-0131 ※予約制 40名様まで

◆ワイナリー(中央葡萄酒株式会社)について

1923年、日本のブドウとワイン産業の発祥地である山梨県勝沼町に創業。主に「グレイスワイン」の名で広く親しまれている。伝統を踏まえ、土や気象と対話し、時代の技術を学びながら、ワインの品質を高める努力を重ねている。1990年、欧州系のカベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネの垣根式栽培に取り組みはじめ、メルロやプティ・ヴェルド等の栽培へと畑を広げる。2002年、日照時間日本一の同県明野地区に8haの「三澤農場」を拓き、2005年には甲州種の垣根式栽培を開始し、現在は12haまで広がる。

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp