

2015 年 1 月 28 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
日本料理とワインを愉しむ会 『第 4 回 日本のワインを嗜むタベ』  
2015 年 2 月 10 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、2015 年 2 月 10 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タベ』を開催いたします。

「旬彩」は昨年 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しており、このたび 4 回目の開催となります。

今回は山梨県の奥野田ワイナリー(奥野田葡萄酒醸造株式会社)のワインをご紹介します。現地から中村夫妻をお招きし、造り手ならではの逸話や解説を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。



奥野田ワイナリー



「旬彩」調理長：齋藤 渉

《概要》

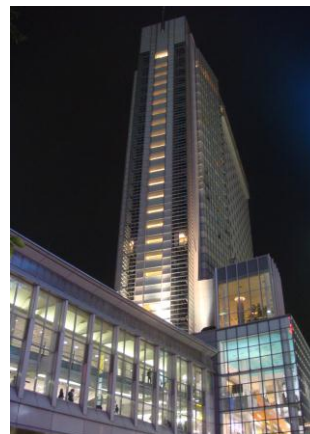
- 日時 : 2015年2月10日(火) 18:30 受付開始 19:00 スタート
- 会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」  
東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金 : お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)
- ワイン : 計6種類 当日のラインナップ (予定)
  1. ローズ・ロゼ (ロゼ/甘口 ミルズ)
  2. 奥野田フリザンテ (濁リスパークリング)
  3. ハナミズキ ブラン (白/辛口 甲州)
  4. 桜沢シャルドネ (白/辛口 シャルドネ)
  5. スミレ・ルージュ (赤/ミディアムボディ メルロ100%)
  6. メルロ & カベルネソーヴィニヨン (赤/ミディアム~フルボディ メルロ、カベルネ)
- 料理 : 全6品 (予定)
- 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

◆奥野田ワイナリー(奥野田葡萄酒醸造株式会社)について

1989年、山梨県甲州市旧奥野田地区にて創業。1998年、農業法人「夢郷葡萄研究所」を設立。  
現在1.5ヘクタールの自社農園で葡萄の栽培に取り組む。栽培品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、デラウェア。こだわりの自然農法により、複雑な地層を有した圃場から毎年糖度の高い高品質な葡萄がもたらされ、素材の持つ味わいを生かしたワイン造りへと反映している。



「第3回 日本のワインを嗜む夕べ」の様子



ハチ公広場からみたホテル外観

**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