

世界でも入手困難な幻のワインから、気軽にグラスワインを愉しめる
秋冬のワインイベント 全 44 企画

Wine Cruise Season 12

期間： 2013年10月1日～12月31日

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（代表取締役社長：清原當博）では2013年10月1日（火）～12月31日（火）までの期間、館内のレストラン・バー11店舗において、日時限定のワイン会をはじめ、料理長選りすぐりの限定メニューとともに味わう賞味会から月替わりでグラスワインを提供するイベントまで多彩な全44種類の企画をご用意いたしました。

今回は、カリフォルニアワインで最も有名なアメリカの伝説の男「ジンファンデル」のゴッド・ファーザーと称されるジョエル・ピーターソン氏を招聘し、お話を伺いながら中国料理「桃花林」のお料理をお愉しみいただく1日限りのワイン会や、アンリ・ジャイエが生前手懸けた「リシュブール」などの入手困難な貴重な逸品をご用意しました。ワインの味わいを愉しむとともに、年代ごとの熟成の違いや歴史的背景、文化に触れ、それをまた舌で確かめる、他では体験できない機会をご提供いたします。

フランス料理の他、中国料理、日本料理、鉄板焼きなど秋から冬にかけての滋味あふれる旬の食材とのワインのマリアージュをお愉しみいただけます。また12月には、各レストラン・バーにおいてプレミアムシャンパーニュを各種取り揃えました。気軽にワインを愉しむ、こだわりの名品を探し求めるなど、嗜好別に充実したひと時を本イベントタイトル通り、ワインを通して各地をクルーズするかのよう、お気に入りのワインとの出会いをお愉しみください。

■ワインクルーズの魅力■

- ① 一般では入手困難な一流ブランドワインを年代ごとに飲み比べができる。
飲み比べを体験することによりご自身のお好みの新たな価値を発見できる。
- ② ワインとお料理のマリアージュを堪能できる。
- ③ セミナー形式ではなく、全て個別に楽しめる。
専属ソムリエさながらに深く広くワインの魅力、知識や特徴を学ぶことができる。

■ホテルオークラ東京に於ける「ワイン文化の定着」の手ごたえ

今年9月23日に開催しました、世界各国250種類以上のワイン試飲即売会「マルシェ・デ・ヴァン Vol.5」は、入場客数960名と盛況に終了し、売上は事前予約を含め約2800万円を記録いたしました。特に高額なワインへの人気は根強く、事前販売の1セット限定250万円の「至極のフランスワインセット」も販売開始1週間後に完売いたしました。



(マルシェ・デ・ヴァン Vol.5 開催風景)

Wine Cruise Season 12 秋冬イベントカレンダー



<10月>

◆「ジンファンデルと中国料理を愉しむタベ」

[日 時] 10月11日 (金)
[場 所] 桃花林 (中国料理) 本館6階
[料 金] お一人様 ¥28,000 (料理込)
[ご予約] TEL. (03) 3505-6068

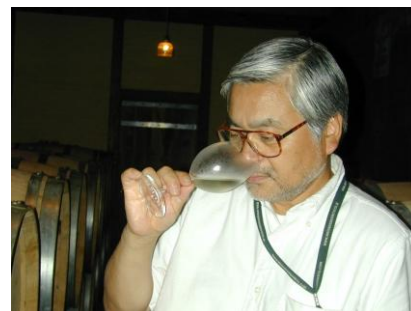
カリフォルニアワインで最も有名なワイン「ジンファンデル」の創業オーナー兼醸造責任者であるジョエル・ピーターソン氏をお迎えしてのワイン会。



◆「ルバイヤートとポルチーニへの情熱」

[日 時] 10月18日 (金)
[場 所] オーキッドルーム (欧風料理) 本館5階
[料 金] お一人様 ¥25,000 (料理込)
[ご予約] TEL. (03) 3505-6069

丸藤葡萄酒工業の醸造責任者である大村春夫氏を招いて原料として国産のぶどうにこだわる「世界に誇る日本のワイン」造りへの情熱を料理長 塚本伸次が作るポルチーニ料理とともに。



◆「ボルドー2000年最高評価ペトリュス&ラフルール」

[日 時] 10月26日 (土)

[場 所] バロン オークラ (ワインダイニング&シガーバー) 別館12階

[料 金] お一人様 ¥189,000 [ご予約] TEL. (03) 3224-7109

世界のワインマーケットを揺るがす各年の評価。なかでも最高といわれた2000年で
トップに並ぶ2つのボルドーワインの饗宴。「シャトー ペトリュス」「シャトー
ラフルール」を確かめる。



<11月>

◆「イタリアワインと鉄板焼を満喫する夕べ」

[日 時] 11月14日 (木) [場 所] さざんか (鉄板焼) 本館11階

[料 金] お一人様 ¥35,000 (料理込)

[ご予約] TEL. (03) 3505-6071

イタリアワインの帝王・アンジェロ・ガイア氏の

「バルバレスコ」を中心に、イタリアワインと鉄板焼の饗宴。



◆「Clos de Vougeotの洗練を味わう」

[日 時] 11月22日 (金) [場 所] 山里 (日本料理) 本館5階

[料 金] お一人様 ¥42,000 (料理込) [ご予約] TEL. (03) 3505-6070

12世紀初頭、シトー会の修道士たちによってブドウ栽培とワインの醸造が始めら
れたクロ・ヴージュ。常に高い評価を得てきた洗練のワインを旬の和食とともに。

◆「アンリ・ジャイエのリシュブール」

[日 時] 11月30日 (土)

[場 所] バロン オークラ (ワインダイニング&シガーバー) 別館12階

[料 金] お一人様 ¥630,000 [ご予約] TEL. (03) 3224-7109

2006年に他界した「ブルゴーニュの神様」と称される醸造家アンリ・ジャイエが生前
に手懸けていた最高のテロワール「リシュブール」。大変希少なリシュブール「1985」
「1982」「1979」「1978」ヴィンテージと、後継者メオ・カミュゼの「リシュブール」
とともに味わい、歴史的背景、文化の継承を体感する。



<12月>

◆「ドメヌ・ドゥ・ラ・ロマネ・コンティの夕べ」

[日 時] 12月6日(金)

[場 所] ラ・ベル・エポック(フランス料理)別館12階

[料 金] お一人様 ¥272,727(料理込) [ご予約] TEL.(03)3505-6073

生涯に一度は飲みたいワインとして名高いロマネ・コンティ。そのワインを産出する「神に与えられた畑」と称される、ドメヌ・ドゥ・ラ・ロマネ・コンティ社が所有する6つの特級畑のヴィンテージワイン2008年を水平テイスティング。フランス最高のワインに料理長 山本克哉が作るスペシャリテとともに。

◆「第1級 シャトーラフィット& 第2級 シャトームートン」

[日 時] 12月7日(土)

[場 所] バロン オークラ(ワインダイニング&シガーバー)別館12階

[料 金] お一人様 ¥315,000 [ご予約] TEL.(03)3224-7109

戦後1973年に歴史上唯一昇格を果たした「シャトームートン」。2つのロスチャイルドがボルドーのトップを占めるまでを遡り、「1945」「1966」で歴史とワインを堪能する。

*シャトーラフィットは、1855年パリ万博で行われたメドック公式格付けでは、第1級格付けの筆頭として最高評価を受け、今もボルドーのトップに君臨する。

*シャトームートンは、1855年格付けされて以降、歴史上初めて昇格を認められた。

◆「天然ふぐとプレスティージュ・シャンパーニュ」

[日 時] 12月24日(火) [場 所] 山里(日本料理)本館5階

[料 金] お一人様 ¥90,909(料理込) [ご予約] TEL.(03)3505-6070

旬の天然ふぐとルイ・ローデレール・クリスタル、クリュッグ、アルマンド・ド・ブリニャックといった偉大なシャンパーニュとのハーモニーを聖夜に。



報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 荒井・小栗・坂本
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL:03-3582-0111(代表)