

ワインと食で世界を巡る
オークラ ワイン紀行 開催
第一弾 9/1~10/31: ボルドー

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 池田正己)では、今秋より“ワインを巡る旅”をお愉しみいただく「ワイン紀行」を館内のレストラン・バー6店舗にて開催いたします。第一弾となる今回は、「ボルドー」をテーマとし、ソムリエが選んだワインの数々とともに、ボルドー地方を巡る旅をご堪能いただけます。

各レストランでは、今回特別にご用意したお料理にあわせ、希少なワインの飲み比べや、ソムリエによるワインセミナーなど、より深くワインの旅をお愉しみいただくイベントを予定しております。また、2店舗あるバーにおいては、ボルドーの右岸・左岸のワインをグラスでご用意し、それぞれの店舗で異なる地域の味を味わっていただくことができます。

「オークラワイン紀行」の魅力

- ・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します。
- ・フランス料理、中国料理、日本料理、鉄板焼などワインと滋味あふれる旬の食材とのマリアージュをご堪能いただけます。
- ・各レストラン・バーでご用意する特徴的なラインナップで、各回ごとのテーマに沿ったワインを巡る「旅」をお愉しみいただけます。



【ラ・ベル・エポック／バロン オークラ

ソムリエ 田村 正俊】

オークラ ワイン紀行 イベント一覧

■ グレートヴィンテージを愉しむボルドーワインのタベ

(フランス料理／ワインダイニング「ラ・ベル・エポック／バロン オークラ」)



「シャトー・マルゴー」などボルドーメドック地区の各村を代表する赤ワインを2005年のグレートヴィンテージでご用意。村の違い、そして生産者のワイン哲学の違いをお愉しみください。

【日 時】10月14日(金) 17:30~21:30

【料 金】お一人様 ¥140,000(お食事、お飲物込)

【定 員】24名

【ご予約】フランス料理／ワインダイニング

「ラ・ベル・エポック／バロン オークラ」

TEL 03-3505-6073

✿ 桃花林がお贈りする ボルドーワインを深く知る夕べ（中国料理「桃花林」）



チーフソムリエ 渡部明央によるワインセミナーとともに、「シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン 2007」などボルドーワイン 7 種と中国料理総料理長 陳龍誠がこの日の為にご用意する中国料理のコースを堪能いただきます。

【日 時】 10月 21日(金) 19:00～

【料 金】 お一人様 ¥45,000
(お食事、お飲物込)

【定 員】 20名

【ご予約】 中国料理「桃花林」

TEL 03-3505-6068



【チーフソムリエ 渡部 明央】

✿ 格付けシャトーが造るボルドー・ブランと鉄板焼（鉄板焼「さざんか」）



「シャトー・コス・デストゥルネル ブラン 2012」など上質ながら口にする機会の少ないボルドーの白ワインを鉄板焼とともにご堪能いただきます。最後に熟成した赤ワインもご用意いたします。

【日 時】 9月 9日(金) 17:30～21:30

【料 金】 お一人様 ¥36,000 (お食事、お飲物込)

【定 員】 8名

【ご予約】 鉄板焼「さざんか」 TEL 03-3505-6071

✿ 季節の和食と愉しむボルドー地方白ワイン 三種ティスティングセット（和食・天ぷら「山里」）

初秋の芳香豊かな食材を生かした山里の和食に合う、ボルドー地方の白ワイン三種「シャトー・コス・デストゥルネル ブラン 2011」、「R・ド・リューセック 2012」、「シャトー・カルボニー・ブラン 2013」を少量(60ml)ずつ試飲形式で味わっていただきます。

【日 時】 9月 1日(木)～30日(金)

【料 金】 お一人様 ¥3,890 ※お食事は別途ご注文ください。

【ご予約】 和食・天ぷら「山里」 TEL 03-3505-6070



バーで愉しむグラスワイン

➤ メインバー「オーキッドバー」



ボルドー右岸のメルロ主体のワインをお愉しみいただきます。

9月:シャトー・トロタノワ 2006 ¥5,800

10月:シャトー・ラ・コンセイянト 1999 ¥5,800

【お問い合わせ】 メインバー「オーキッドバー」

TEL 03-3505-6076

➤ スコティッシュバー「バー ハイランダー」



ボルドー左岸のカベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインを
ご用意いたします。

9月:シャトー・デュクリュ・ボーカイユ 2006 ¥4,800

10月:クロ・デュ・マルキ 1998 ¥4,800

【お問い合わせ】 スコティッシュバー「バー ハイランダー」

TEL 03-3505-6077

※料金はすべて税込、サービス料別です。

ホテルオークラ東京では、今後も2ヶ月ごとにテーマを設け「オークラワイン
紀行」を展開いたします。

次回 11・12月のテーマは「ピノ・ノワール」。

最も官能的といわれるこのブドウ品種をつかい最高の
ワインを造ろうと世界各地で日々力を注いでいる生産者たち。
その生産者たちの「想い」を、ワインを通してお届けします。



【山里 ソムリエ】

岡田 昌男】

【さざんか ソムリエ 吉田 健二】

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 青沼・小栗・服部
〒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)