



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

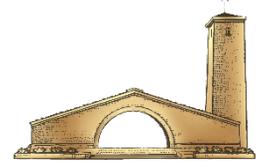
2025年1月30日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

最高級ワイン「ト・カロン」の最新ヴィンテージとオールド・ヴィンテージの飲み比べが堪能できる  
**Robert Mondavi × La Provence メーカーズワインディナー2025**

開催日:2025年3月17日(月) 場所:ファインダイニングラ・プロヴァンス



最高級「ワイナリーシリーズ」より最新ヴィンテージ「To Kalon Cabernet Sauvignon 2021 (ト・カロン・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン)」を含む全6種のワインをラインナップ



ROBERT MONDAVI  
WINERY



カリフォルニアに急速な発展をもたらしたカリフォルニアワインの父ロバート・モンダヴィ氏の精神を受け継ぐ名門ワイナリー

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、3月17日にファインダイニングラ・プロヴァンスにて、カリフォルニアワインの父と称される「ロバート・モンダヴィ」の醸造ディレクター、カーティス・オガサワラ氏を特別にお迎えし、一夜限りの「Robert Mondavi × La Provence メーカーズワインディナー2025」を開催いたします。さらに、3月1日~5月31日の期間限定で、メーカーズワインディナーにて提供のワインを含む全6種のロバート・モンダヴィのワインをグラス一杯からお楽しみいただけるフェアを開催いたします。

一夜限りの特別イベント「Robert Mondavi × La Provence メーカーズワインディナー 2025」ではロバート・モンダヴィの醸造ディレクター、カーティス・オガサワラ氏をお迎えし、日本未上陸の「2021 The Estates Sparkling Wine Napa Valley」、最高級「ワイナリーシリーズ」から最新ヴィンテージ「To Kalon Cabernet Sauvignon 2021(ト・カロン・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン)」と熟成10年以上のオールドヴィンテージを飲み比べていただける贅沢なひとときをお届け。ロバート・モンダヴィが誇る6種類の選りすぐりのワインを、ラ・プロヴァンス料理長、井上が創り上げるモダンフレンチコース6品とペアリングし、ワインと料理の調和をご堪能いただける至高の体験をご用意いたしました。ロバート・モンダヴィの哲学である「食事とワインの調和を追求する精神」は、ラ・プロヴァンスの洗練されたモダンフレンチと響き合い、ここでしか味わえない特別なひとときを生み出します。

さらに、3月18日から5月31日までの期間中、メーカーズワインディナーで提供されるワインを含む全6種のロバート・モンダヴィのワインを、グラスでお楽しみいただける限定フェアも開催いたします。

この機会に、カリフォルニアワインの象徴ともいえるロバート・モンダヴィの多彩な魅力をご体験ください。

<概要>

- 【開催日】2025年3月17日(月)
- 【場所】ファインダイニングラ・プロヴァンス/1F
- 【時間】19:00~21:30 (受付:18:30~)
- 【定員】20名様 \* 要予約
- 【料金】1名様 **¥35,000** \* 料金にはお食事、お飲物、税金、サービス料が含まれます。

※ 人数変更、キャンセル料はご予約金額より以下の通り受け付けます。

7~4日前:30%、3日前:50%、2日前:70%、1日前:当日:100%

※ メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222

[https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/laprovence-robert-mondavi-wine\\_2025.html](https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/laprovence-robert-mondavi-wine_2025.html)

協力:メルシャン株式会社



ラ・プロヴァンス  
料理長 井上泰佑

**本ホテルに関するお問い合わせ先** ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石、山崎、チェンバレン  
Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:[pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料]ワイン内容、ワイナリー紹介、店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

[ Robert Mondavi × La Provence メーカーズワインディナー 2025 ワインリスト6種 ]

①2021 The Estates Sparkling Wine Napa Valley(シャルドネ/ピノ・ノワール)

白桃、柑橘類、甘いスパイスの生き生きとしたアロマが特徴で、クリーミーなテクスチャーで始まり、口中を刺激する酸味で締めくくられる、日本未上陸のスパークリングワイン。

②Sauvignon Blanc(ソーヴィニヨン・ブラン)

フレッシュなパイナップルや、トロピカルフルーツ、ピーチなどの果実味に、花やミネラルの繊細なニュアンスと、クリスピーな酸味をバランスよく併せ持ったワイン。樽発酵とシュール・リー製法による熟成、4ヶ月フレンチオーク樽熟成により、クリーミーで凝縮した風味と複雑さが加わり、エレガントで優雅なワインに仕上がっています。

③Chardonnay(シャルドネ)

メロン、アブリコット、完熟したりんご、蜂蜜、白い花のアロマに、スパイシーさもあり、更にバニラやクリーミーなオークの要素が一体となっています。シルクのような滑らかな口当たりです。フレンチオーク樽での発酵とシュール・リー製法による熟成、そして10ヶ月の熟成がもたらす複雑性とまろやかさが口中に心地よい余韻をもたらします。

④Pinot Noir(ピノ・ノワール)

チェリーやブラックベリーの甘い香りに、シナモン、クローヴ、ヴァニラ、セージのような魅惑的でスモーキーなスパイスのアロマが途切れることなく感じられます。さわやかな酸のバランスがよく、余韻は長く、ピュアでみずみずしい果実味やスパイスのニュアンスを感じることができるワインです。

⑤To Kalon Cabernet Sauvignon 2021(ト・カロン・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン)

⑥To Kalon Cabernet Sauvignon オールド・ヴィンテージ(ト・カロン・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン)  
ロバート・モンダヴィ・ワイナリーのアイコン・ワインである最上級品。美しいト・カロン畑のぶどうを使用し、ト・カロンのセラードで重力を使って優しく醸造したワインです。カシスやブラックベリーなどダークフルーツの味わいにスパイス、ミネラル、リコリス、すみれなどのニュアンスが際立ちます。他ソフトなタンニン、そして、18ヶ月に及ぶフレンチ・オーク樽(新樽)での熟成により、深みと奥行きを増した、エレガントなフルボディのワイン。



6種類の選りすぐりのワイン (イメージ)



モダンな空間で 堪能する贅沢なひととき



個室「グランドセントラル」内観

[ ロバート・モンダヴィ ワインフェア ワインリスト6種 ] ※料金は税込み、サービス料別途

期間:3月18日(火)~5月31日(土)

場所:ファインダイニングラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン、鉄板焼 匠

- ・Private Selection Sauvignon Blanc 2022(プライベートセレクション ソーヴィニヨン・ブラン) グラス¥2,200/ボトル¥13,200
- ・Winery Chardonnay(シャルドネ) グラス¥3,850/ボトル¥23,100
- ・Private Selection Pinot Noir(プライベートセレクション ピノ・ノワール) グラス¥2,200/ボトル¥13,200
- ・Private Selection Vint Rum Barrel Aged” Melrot(プライベートセレクション ラム・バレルエイジド メルロー) グラス¥2,200/ボトル¥13,200
- ・Winery Oakville Cabernet Sauvignon(オークヴィル カベルネ・ソーヴィニヨン) グラス¥7,150/ボトル¥42,900
- ・Winery To Kalon Cabernet Sauvignon(ト・カロン・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン) ボトル¥85,800

ロバート・モンダヴィワイナリーについて

1966年、ロバート・モンダヴィ氏によって、ナパ・ヴァレーオークヴィル地区の西側、カリスタガ山脈の山裾にあり、水はけの良い最良のエリアに設立されたワイナリー。世界中の偉大なワインと肩を並べるワインをカリフォルニアで造るというヴィジョンをかけた、近隣ワイナリーへの技術公開、観光客の誘致施策なども実施し、カリフォルニアを一躍世界の銘醸地へと導きました。ここで誕生する数々のプレミアムワインは、世界中から高い評価を獲得し続けています。



カーティス・オガサワラ氏 プロフィール

カリフォルニア州 シリコンバレー 出身。  
2011年にカリフォルニア大学にてブドウ栽培・醸造学 学士号を取得したのち「ドメヌ・シャンドン」や「ニュートン・ヴィンヤード」にて勤務後、2015年よりロバート・モンダヴィ・ワイナリーにて勤務。2023年には同ワイナリーのワインメイキング・ダイレクターに就任。ブドウ栽培から醸造のスペシャリストとしての経験を積み、オークヴィルレンジの栽培・醸造、「ト・カロン」レンジのボトリング、有機認証(CCOF)の取得などに貢献している。



<ファインダイニングラ・プロヴァンスについて>

南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。

<料理長 井上泰佑(いのうえ たいすけ) プロフィール>

2005年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し、ホテル内レストランで経験を積み、2009年よりラ・プロヴァンスにてフランス料理の基礎を学ぶ。2017年にホテル内のグリルフレンチレストラン マンハッタンの料理長に就任。2023年8月にダイナースクラブ主催のレストランウィークのプロモーションのため、「親子クッキング教室」の講師として登壇。きめ細かい指導と料理のクオリティに評価を得る。本年9月よりラ・プロヴァンスのシェフに就任。特に繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とし、素材の旨みを最大限に引き出し、最高の状態でお客様にお届けしたいという気持ちでおもてなししている。



ラ・プロヴァンス内観

## <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に220以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト

[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。