



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年8月22日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

伝説の造り手パスカル・マーティ氏が9月に来日決定！ワインと鉄板焼の極上の饗宴  
**ヴィーニャ・マーティ×鉄板焼 匠 ワインメーカーズディナーを開催**

開催日：2025年9月26日（金） 場所：鉄板焼 匠



左から、「ぎんの雫」シリーズのソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、マリポーザ・アレグレ・グラン・レゼルヴァ・シャルドネ、セール カベルネ・ソーヴィニオン



パスカル・マーティ氏は2008年、自身の理念を形にするべく、南米チリにて独立ワイナリーを設立

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、鉄板焼 匠にて、ムートンやオーパス・ワンを手掛けたパスカル・マーティ氏を迎え、一夜限りのワインメーカーズディナーを9月26日に開催いたします。

世界最高峰のシャトー・ムートン・ロートシルトで研鑽を積み、「オーパス・ワン」「アルマヴィーヴァ」など、伝説的ワインを手がけてきたフランス人醸造家、パスカル・マーティ氏。2008年、彼は自身の理念を形にするべく、南米チリにて独立ワイナリーを設立。その情熱と卓越した技術は瞬く間に世界中のワインラヴァーを魅了しました。近年では、日本酒の芸術品<獺祭>に感銘を受け、同じ酵母を使った超低温発酵ワイン造りという前代未聞の挑戦を開始。日本の酒文化への深いリスペクトを込めたそのワインは、まさに「和魂洋才」の結晶です。

今回、そのマーティ氏を迎え、昨年「ワールドドラッグジュアリーレストランアワード2024」において「Best Japanese Cuisine」を受賞した「鉄板焼 匠」にて、料理長・馬原雄一が厳選した黒毛和牛や旬の食材をアレンジし、革新的なワインとの饗宴を演出いたします。ヴィーニャ・マーティと鉄板焼 匠のコラボレーションは、マーティの持つ革新的なワイン造りのアプローチと、日本の伝統ある繊細な鉄板焼きの技術が融合することにより、互いの魅力を高め合い、新たな美食体験を生み出すことを目指します。イベントでは、その革新の象徴となる日本食に通ずる繊細さと複雑性を表現し、日本酒酵母と超低温発酵を組み合わせた、世界初のワイン<ぎんの雫>シリーズから3種をラインナップ。その他、複雑さや凝縮味を表現し、チリの大地で生まれ、フランスの技術の粋を注ぎ込んだ「マリポーザ・アレグレ・グラン・レゼルヴァ・シャルドネ」と、芳醇な香りと重厚感のある味わいの長期熟成ワインで、伝統的な製法で仕上げる「セール カベルネ・ソーヴィニオン」を揃えました。製法や味わいの異なる5種のワインと鉄板焼きとのリアージュで、ワインが持つ多様な可能性を引き出し新たなワインの魅力を発見する機会をお届けします。

尚、10月1日～11月30日の期間、グラス1杯から楽しめる「ヴィーニャ・マーティワインフェア」をホテル内全レストランで開催し、イノベーティブなワインの体験をお楽しみいただけます。

<概要>

- 【店名】鉄板焼 匠 / 1F
- 【開催日時】2025年9月26日（金） 19時よりスタート（受付は18:30～）
- 【料金】¥30,000 ※税金・サービス料込み
- 【定員】14名様
- 【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222（代表） <https://www.interconti-tokyo.com/takumi/plan/takumi-winemakers-dinner.html>
- 【メニュー】

■「ヴィーニャ・マーティ」ペアリング5杯 ※コースに合わせて提供いたします。

- ・**ぎんの雫 グット・ダルジャン ソーヴィニオン・ブラン '23**  
産地：チリ・レイダヴァレー／品種：ソーヴィニオン・ブラン／清酒酵母：7号酵母（長野県・真澄酵母）  
ソーヴィニオン・ブランの柑橘のアロマを楽しみ、その果実味を味わい、そして口内に長く留まる吟醸の香りに酔いしれる。  
グローバル品種ソーヴィニオン・ブランの特徴を生かしながら、日本酒酵母による革新的な長期低温発酵がもたらす柔らかさを併せ持つ。
- ・**マリポーザ・アレグレ・グラン・レゼルヴァ シャルドネ '23**  
産地：D.O.レイダヴァレー／品種：シャルドネ  
太平洋からの潮風と霧の影響で強い寒暖差の恩恵を受けて、香り高くシャープな酸を持つ高品質ブドウが造られる<レイダ・ヴァレー>。  
手摘み収穫した果実をさらに選果し、フレンチオーク樽で醸造、熟成を行い、マンゴーなどトロピカルフルーツのアロマに引き締まった酸味、果実のボリュームある風味と樽香がバランスよく広がる。

[添付資料] ワインディナー概要の続き、パスカル・マーティ氏紹介、店舗・料理長紹介、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

## ・ぎんの雫 グット・ダルジャン ピノ・ノワール '23

産地:チリ・レイダヴァレー／品種:ピノ・ノワール／清酒酵母:7号酵母(長野県・真澄酵母) 9号酵母(熊本県・熊本酵母)  
綺麗なルビー色の外観。サクランボやラズベリーなど赤系果実の多様な香りが溢れる。続いてすみれやバラを思わせる優しいアロマ。  
繊細で美しい酸味とミネラル、旨みのような独特のコクが口中を覆うように優しく広がる。

## ・セール カベルネ・ソーヴィニヨン '14

産地:チリ・マイボヴァレー／品種:カベルネ・ソーヴィニヨン／樽熟成:14~16か月間フレンチオーク樽(50%新樽、50%1年使用樽)  
ポルドーのポイヤックを彷彿とさせる地域にカベルネソーヴィニオンが植えられている。完熟ぶどうから生まれるワインはより複雑味を増し、  
タンニンが厚く味わいの凝縮したフルボディで、かなり長期熟成できるポテンシャルを秘めている。

## ・ぎんの雫 グット・ダルジャン シャルドネ '23

産地:チリ・レイダヴァレー／品種:シャルドネ／清酒酵母:7号酵母(長野県・真澄酵母) 9号酵母(熊本県・熊本酵母)  
シャルドネは清酒7号酵母と清酒9号酵母を使用して凝縮した複雑な味わいを表現。白い花やアプリコット、柑橘香が華やかな印象を作り出す。  
口を含むと非常に緻密でクリーミーな質感を感じる。バランスの良い上品な酸味と共に、うまみのある奥深い味わいが口中に広がる。

### ■料理

- ・匠 ファーストディッシュ 焼きトマトのフランベ
- ・料理長厳選 本日の鮮魚のグリル 南阿蘇バジル香る白ワインソース
- ・料理長厳選 季節の焼野菜
- ・特選 黒毛和牛 ロースとフィレの食比べ
- ・熊本県 南阿蘇村おあしす米生産組合より直送炊き立て 南阿蘇産コシヒカリ使用 匠特製ガーリックライス
- ・味噌汁と香の物
- ・エグゼクティブパティシエ特製かぼすとホワイトチョコレートのムース 塩ミルクアイス添え〜獺祭の泡と共に〜
- ・コーヒー、または紅茶



コースの料理に合わせて  
ペアリング5種を提供

### 【協賛】株式会社ソムリエ

#### <パスカル・マーティ(Pascal Mart)氏 プロフィール>

パスカル・マーティ氏は、フランス・ポルドー大学で醸造学を学び、フランス・ポルドーの格付け1級シャトー、ムートン・ロスチャイルド社の醸造責任者として長年活躍。オーパス・ワン(カリフォルニア)やアルマヴィエヴァ(チリ)など、世界的に名高いワインの醸造を手掛けた人物です。現在はチリに拠点を移し、伝統と革新を融合させた独自のスタイルで、高品質なワイン造りを続けています。世界三大大陸で活躍した経験と卓越した感性が光る、現代を代表する醸造家のひとりです。

#### 日本酒酵母との出会い

ムートンやオーパス・ワンを手掛けたパスカル・マーティ氏は、日本酒酵母が極めて低温でも香り高く発酵することを知り、長年構想していた「低温発酵の白ワイン」に着手。日本酒の造りに精通する獅祭・桜井会長の協力を得て、5-10℃というワイン醸造では異例の低温での発酵に成功。2018年に「ぎんの雫ソーヴィニヨン・ブラン」を初めてリリースし、翌年、2019年に新しいキュヴェ「シャルドネ」をリリース。その後、数年の構想を経て、赤ワイン「ピノ・ノワール」を2022年にリリース致しました。



パスカル・マーティ(Pascal Mart)氏

#### <「鉄板焼 匠」について>

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼。「特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、世界のVIPをおもてなしてきた経験と技を具えた料理長 馬原雄一によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。  
席数:一般席10席、個室(2室)各5席

#### <鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県出身。1998年より神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ、パンパシフィックホテル横浜(現 横浜ベイホテル東急)、コンラッドホテル東京、シャングリ・ラ ホテル東京など外資系ホテルで調理の経験を重ね、また2003年から2年間、在ロシア・サンクトペテルブルク日本国総領事館公邸料理人として、小泉純一郎、鳩山由紀夫元総理や国内外の著名人の宴席を担当した。2012年ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社、2018年9月「鉄板焼 匠」料理長に就任。在外公館の公邸料理人として、また外資系ホテルで経験を積んできたことから、調理の技術のみならず語学も堪能。鉄板焼は日本の四季を感じさせながらも、外国のお客様にも喜ばれるよう、各国料理のテイストを加えたコース仕立てにしている。また季節ごとに最も適した食材を取り入れられるよう、仕入れ業者や各産地からの情報に常にアンテナを張っている。



鉄板焼 匠 内観

**本リリース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、鷹見、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)

#### <ホテル概要>

世界初にして最大級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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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・トリッベ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。