

クリュッグ×単一食材 プログラム10周年
KRUGアンバサダー「SÉZANNE」ダニエル・カルバート氏による
「KRUG X FLOWER ディナー」の予約受付を開始！



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグは、2015年より、クリュッグと単一食材の至高のペアリングを提案するプログラムを、世界各国で活躍するクリュッグアンバサダーとともに実施しています。10周年を迎えた今年のテーマはKRUG X FLOWER。フォーシーズンズホテル丸の内東京のシグネチャーフレンチレストラン「SÉZANNE (セザン)」にて、ダニエル・カルバート氏による「KRUG x FLOWER ディナー」を10月10日（木）に開催いたします。「FLOWER (エディブルフラワー)」から着想を得た、プログラムのアニバーサリーイヤーに華を添える特別なペアリングメニューをお楽しみいただけます。

■ ”FLOWER”をテーマに、シェフたちと創り上げるアニバーサリーにふさわしい至高のペアリング

本イベントでは、2024年度「アジアのベストレストラン50」1位に輝いたフォーシーズンズホテル丸の内東京の「SÉZANNE」のダニエル・カルバート氏が、さまざまな形や香りを持つ”FLOWER”をテーマに、至高のペアリングを提案する特別なディナーを提供します。その美しい姿と様々な色合いから、ダニエル氏のクリエイティビティに新しいヒントを与え、このたびのペアリングが実現しました。今回限りの特別な「KRUG x FLOWER ディナー」をぜひご堪能ください。

■ 「KRUG X FLOWER ディナー」開催概要

- **開催日時** : 2024年10月10日 (木) 18:00
- **シェフ** : 「SÉZANNE」ダニエル・カルバート氏
- **会場** : フォーシーズンズホテル丸の内東京「SÉZANNE」
(東京都千代田区丸の内1-11-1 パシフィックセンチュリープレイス丸の内
フォーシーズンズホテル丸の内東京 7F)
- **ペアリング** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション
クリュッグ ロゼ 21 エディション ジェロボワム
クリュッグ 2004 マグナム
クリュッグ クロ・デュ・メニル 2008
クリュッグ クロ・デュ・メニル 2006
クリュッグ コレクション 1995
クリュッグ 2006
クリュッグ 2011
- **人数** : 25名様限定
- **価格** : 202,400円 (消費税・サービス料込み)
- **内容** : クリュッグアンバサダーを務めるダニエル・カルバート氏によるクリュッグとの
至高のペアリングを実現するディナーを提供します。
- **予約方法** : 03-5222-5810 又は
メール : sezanne.marunouchi@fourseasons.com で受け付けます。

ダニエル・カルバート氏 プロフィール

「SÉZANNE」 総料理長

1988年、イギリス・サリー出身。ロンドン、パリ、ニューヨーク、香港などの人気レストランで研鑽を積む。ミシュラン3つ星レストランであるニューヨークの「Per Se(パ・セ)」、パリの「Epicure at Le Bristol(ホテル ル ブリストル パリのメインダイニング)」で副料理長を歴任し、2020年より現職。就任後は、ユニークなビジョンや想像力で、オープンからわずか半年足らずでミシュラン1つ一星を獲得、オープン2年目にしてミシュラン2つ星を2年連続で獲得、また2024年「アジアのベストレストラン50」ではベストレストランを受賞、2024年「世界のベストレストラン50」で15位に選出。



■ KRUGの単一食材プログラムについて

シャンパーニュメゾン クリュッグは、1843年の創業当時よりブドウ畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。そして、ブドウ畑の個々の区画を尊重する考えから、「単一の食材に光を当てる」というクリュッグならではのアイデアが生まれ、現在は毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で活躍するクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。

ダニエルシェフ考案 KRUG x FLOWERレシピ 英国産カモミールと栃木県産いちごのクレームアングレーズライスプディング

1. ライスプディング

米を炊飯器で炊く。

2. クレーム アングレーズ

お米を炊いている間に、卵と砂糖を混ぜ合わせる。ミルクとカモミールを弱火にかけ、砂糖を混ぜた卵液を少しずつ加える。常に混ぜながらクレームアングレーズを作る。冷ましておく。

仕上げ & おすすめの提供方法

クレームアングレーズの中にご飯を入れて均一になるようにかき混ぜたら、弱火で温める。トッピングに生のいちごをのせて提供する。

ペアリングノート

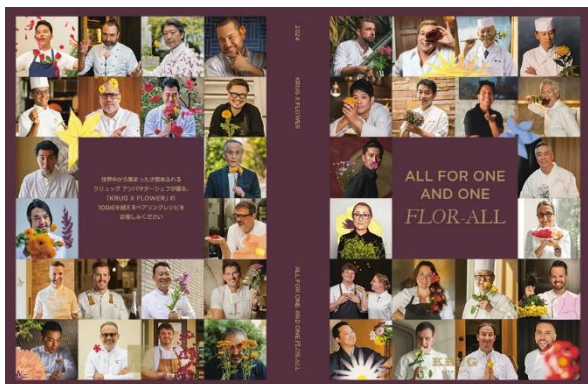
いちごの甘酸っぱさと優しいカモミールの香りが、クリュッグ ロゼ 28 エディションのフルーティで華やかなノートを引き立てる、まるで夏のイングリッシュガーデンのような一皿です。

※ディナー当日は、本レシピのお料理の提供はありません。



材料

牛乳 250g
生クリーム 250g
バニラビーンズ
砂糖 70g
卵黄 5個分
カモミール 10g
米 (コシヒカリ) 250g
いちごジャム、適量
新鮮ないちご 飾り用



KRUG x FLOWERに関する詳細はこちら

<https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-flower>

クリュッグ アンバサダーシェフ100人以上のレシピが掲載された『ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL』。レシピはウェブサイトでもご覧いただけます。ぜひシェフのおすすめするペアリングレシピをご自宅でもお試しください。

◆ クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション

クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションは、2016年の収穫期に造られました。この年は天候の良し悪しが非常に対照的で、振れ幅の非常に大きな年でした。4月から6月にかけての降雨量が平年比70%増という極端に雨の多い春には、ブドウ畑では困難な作業が続き、病害へのプレッシャーを増大させました。開花期以降は穏やかな天候が続き、ブドウ畑は回復しましたが、成熟期の終わりには熱波に見舞われました。収穫は9月9日から10月2日まで行われ、健全で典型的な状態のブドウが収穫され、ブドウの品種や原産地に関係なく、表現力と個性に富んだワインが生産されました。最終的な品種構成は、ピノノワール44%、シャルドネ36%、ムニエ20%。最終的なブレンドの42%を占めるメゾンの豊富なライブラリーからのリザーヴワインが、クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションに欠かせない奥行きと柔らかさをもたらしています。

希望小売価格：ボックス付き 46,860円（税込）



◆ クリュッグ ロゼ 28 エディション

クリュッグ ロゼ 28 エディションは、6つの異なる年の32のベースワインをブレンドしたもので、最も若いものは2016年、最も古いものは2010年までさかのぼります。アイとマレイユ・シュール・アイにある区画から伝統的な果皮浸漬によって抽出したピノノワールを10%ブレンドすることで、独特のスパイシーさ、色、ストラクチャーを加えています。最終的な品種構成は、ピノノワール58%、伝統的浸漬法によるピノノワール10%、シャルドネ25%、ムニエ17%。2016年のベースワインに、他の5年分のリザーヴワインがブレンドされました。最終ブレンドに占めるリザーヴワインの割合は38%。クリュッグのセラーで約7年間熟成させることで、クリュッグ ロゼ 28 エディションに独特の表情とエレガンスが生まれています。

希望小売価格：ボックス付き 67,100円（税込）



クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、飲むこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画を持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ メゾンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

KRUG
Flower