

## ホリデーシーズンを煌びやかに彩る 「シャンドン ウィンター プロモーション」

星降る夜を思わせる限定特別装飾が「AWkitchen GARDEN 鎌倉」に登場！

2025年12月初旬～2026年2月末まで



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）が取り扱うプレミアム スパークリングワイン「シャンドン」は、きらめきに満ちたホリデーシーズンを演出する「シャンドン ウィンター プロモーション」を展開中。神奈川県・鎌倉の一軒家レストラン「AWkitchen GARDEN 鎌倉」では、星降る夜を思わせるホリデーシーズンの特別装飾に彩られた屋外・屋内の空間で「シャンドン ブリュット」とともに、ペアリングのお食事をお愉しみいただけます。

### ■AWkitchen GARDEN 鎌倉「シャンドン ウィンター プロモーション」

鎌倉駅から徒歩5分、江ノ電が真横を走る特別なロケーションに佇む一軒家レストラン。緑に包まれた開放的なテラス席と落ち着いた店内で、全国の契約農家さんや地元・湘南から届く旬の食材を使った料理をご堪能いただけます。星やギフトボックスをモチーフにデコレーションした煌びやかな空間で、「シャンドン ブリュット」をお楽しみ頂きながら、旬の野菜をふんだんに使った彩り豊かなバーニャカウダや、店内のピザ窯で香ばしく焼き上げるしらすと大葉、バジルジェノベーゼの本格ピザ、鮮魚と根菜のカルパッチョ、トロフィエアラビアータなどホリデーシーズンの趣を添えたメニューをご堪能いただけます。昼は柔らかな陽光につつまれ、夜はイルミネーションの輝きとともに、ホリデーシーズンを彩る AWkitchen GARDEN 鎌倉で、これからピークを迎える年末年始の楽しいギャザリングに、シャンドンと共にきらめきに満ちたひとときを過ごしてみては。



**期間** : 2025年12月初旬～2026年2月末

**住所** : 神奈川県鎌倉市由比ガ浜 2-4-43

**営業時間** : 平日 / 11:30～21:00、土日祝 / 11:00～22:00

**料金** : シャンドン ブリュット グラス 1,300円/ボトル 7,150円

**ご予約** : 0467-61-3155

**URL** : <https://aw-kitchen.com/1650/>

# CHANDON



## ■ 「CHANDON BRUT シャンドン ブリュット」商品概要

シャルドネとピノ ノワールの美しいブレンドがもたらす、  
フレッシュシトラスのようにピュアで爽快な果実味

- ◇ アルコール度：12.5%
- ◇ 容量 : 750ml
- ◇ ブドウ品種 : シャルドネ 60%、ピノ ノワール 40%
- ◇ ドザージュ : 8g/L
- ◇ 提供温度 : 9~12°C



### ■ テイスティングノート

淡いゴールドの色調に、きめ細やかな泡立ちが特長。リンゴのシャーベット、果樹の花、しづくたてのレモンの新鮮なアロマに、ほのかなブリオッシュやサワードウ（酸味のあるパン生地）が伴います。口に含むとシャルドネ由来の洋梨を思わせる風味に、穏やかでクリーミーな口当たりとキリッとした酸が重なり、ヌガーのような複雑味へと広がって、ドライで切れのある長い余韻へ。18ヶ月の熟成が生む奥行きと、フレッシュでエレガントな味わいを楽しめます。



### ■ フードペアリング

塩味やナッツの味わい、クリーミーなフードとマッチします。

# CHANDON

## ■ 「CHANDON シャンドン」について

シャンドンは未開の土地で卓越したスパークリングワインを造るというヴィジョンと勇気をもったパイオニア精神のもと 1959年、モエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール=ジャン・ド・ヴォギュエがアルゼンチンにて創業。以来世界6カ国4大陸（ブラジル、カリフォルニア、オーストラリア、中国、インド）の選び抜かれた土壌にワイナリーを開拓し、フランスから受け継がれた伝統的製法とともに、しきたりや慣習を超える様々な国や文化の特長・新たな技術を織り交ぜながら、高品質のプレミアム スパークリングワインを世界中にお届けしています。



シャンドン公式サイト：

<https://www.mhdkk.com/brands/chandon>

Instagram :

<https://www.instagram.com/chandonaus/>

