

Dom Pérignon

PRESS RELEASE

2026年4月30日

「Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ)」メンバーシェフ 成澤 由浩氏がオーナーシェフを務めるレストラン「NARISAWA」 ドン ペリニヨンの新ヴィンテージ3種を愉しむ6日間限定のペアリングコース 予約受付開始



※コース写真はイメージとなります。

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 シャンパーニュブランド ドン ペリニヨンは、成澤 由浩氏がオーナーシェフを務めるレストラン「NARISAWA」（2025年ミシュラン ニツ星★★）にて、ドン ペリニヨンとのペアリングコースを6日間限定でご提供いたします。成澤氏はドン ペリニヨンの醸造最高責任者であるヴァンサン・シャプロンを中心に、130人のガストロノミー・シェフとソムリエが集う世界規模のコミュニティ「Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ)」の日本のメンバーシェフの一員です。

本イベントでは、“ハーモニー”をテーマに今年リリースされたドン ペリニヨンの新ヴィンテージ3種と成澤氏によるNARISAWAとの特別なペアリングコースをご提供。

ドン ペリニヨンにとってハーモニーとは、感情を呼び起こし、創造を導くための核となる理念です。相反する要素が出会い、緊張と均衡を行き来しながら共鳴することで、新たな余韻と感覚が生まれる——その探求は、すべてのヴィンテージに息づいています。このハーモニーの精神は、Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ) のシェフたちとのガストロノミー体験においても体現され、ガストロノミーとシャンパーニュが共鳴することで、唯一無二のダイニング体験が完成します。

今回特別に成澤シェフがドン ペリニヨンと料理の関係性を独自に再構築された、唯一無二のガストロノミー体験をお楽しみください。

本イベントは、NARISAWA単独の取り組みではなく、2026年5月にイタリア、スペイン、ドイツ、日本、フランスで同時開催される、ドン ペリニヨンによるグローバルな「シンクロナイズド・ディナー」シリーズの一環として実施されます。Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ) のメンバーシェフたちによって創り上げられ、イタリアではノルベルト・ニーダーコフラー氏とキケ・ダコスタ氏によるAtelier Moessmer、スペインではアルベルト・アドリア氏によるレストランEnigma、そして日本では成澤由浩氏によるNARISAWAをはじめ、世界各地の名だたるシェフがそれぞれの地でドン ペリニヨンのハーモニーを表現します。

Dom Pérignon

■ 開催概要

コース名：NARISAWA × ドン ペリニオン 新ヴィンテージ ペアリングコース 「ハーモニー」

日程：5月20日(水)、21日(木)、22日(金)、23日(土)、26日(火)、27日(水)

※5月21日はランチタイムのみ営業

時間：ランチ 12:00 / ディナー 17:30

価格：92,000円（税込）（内訳：コース代金 68,000円+ペアリング 24,000円）

予約内容：通常予約にて「通常コース」または「ペアリング付コース」をお選びいただけます。

予約URL：[NARISAWA \(ナリサワ\) のご予約 - OMAKASE](#)

■ コース例 ※コース写真はイメージとなります。



■ 提供ヴィンテージ

ドン ペリニオンが追い求め続ける「完璧なハーモニー」という哲学を体現する、それぞれ異なる時間軸と個性を持つヴィンテージが、成澤シェフの料理と呼応します。

・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017

メゾンの飽くなき創造の探求を体現するだけでなく、ドン ペリニオン史上最小の生産量とされる希少性においても特別な存在となりました。その魅力は、精密さ、力強さ、複雑さ、そして長く続く余韻のなかに表れています。そして、前醸造最高責任者リシャール・ジョフロワの30年にわたる探求の集大成—創造の歩みを締めくくるヴィンテージとしても位置づけられます。

・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008 プレニチュード2 (P2)

ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008のバランスと力強さを受け継ぎつつも、P2は豊かな味わいと上質な質感が際立ちます。その味わいは、爽やかな酸味とクリーミーな舌触り、心地よい旨味のニュアンスと溶け合い、すばらしい一体感を織りなします。

・ ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010

約15年の熟成を経て誕生した、力強さと生命力を体現するヴィンテージです。ピノ・ノワールの豊かな表現力を引き出しながら、緊張感と調和を高い次元で両立させたロゼは、メゾンの創造への献身が鮮やかに映し出されています。

Dom Pérignon

■成澤 由浩 (Yoshihiro Narisawa) レストラン「NARISAWA」オーナー

「NARISAWA」

2025年ミシュラン ニツ星★★、ミシュラン グリーンスター

日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探求し料理で表現する、"Innovative Satoyama Cuisine" イノベティブ里山キュイジーヌ " という NARISAWA 独自のジャンルを確立。自然への敬意、心と体に有益で、環境に配慮した持続可能な美食“ Beneficial and Sustainable Gastronomy ” を発信し続けている。2010 年にはスペインの世界最高峰の料理学会 Madrid Fusion で「世界で最も影響力あるシェフ」に選出。2018 年には国際ガストロノミー学会で 日本人史上初グランプリ受賞。さらに2019 年のG20 大阪サミットの首脳晩餐会では料理を担当。「ワールド 50 ベスト レストラン」には2009年より継続的に選出されている。



「Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ)」

20年前にイタリアで発足、相互に高め合い感動的な体験を共有することを原則・原動力としています。醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロン曰く「美食の芸術と高級ワインは常に密接に結びついており、シェフやソムリエとともに、知識を分かち合い協力し合うことで、ガストロノミーへの深い理解を育むことができます」。ドン ペリニヨン・ソサエティは、世界的に著名なシェフやソムリエとのつながりを深め、創造と発信を通してガストロノミーの未来に貢献することを目指しています。ドン ペリニヨン ソサエティのメンバーはヴァンサン・シャプロンとともに、ドン ペリニヨンのそれぞれのヴィンテージが包含する多面的な要素を独自のクリエイションを通し明らかにしていきます。

日本における「Dom Pérignon Society (ドン ペリニヨン ソサエティ)」の展開

日本の美食シーンにおいて、ドン ペリニヨンがより多くの才能あるシェフやソムリエとともに新たな価値を創造していくことを目指し、新たな感覚を呼び覚ますユニークな体験を生み出すことを使命として、その活動意義を高めてまいります。特別なコラボレーションディナーやワークショップ、限定イベントなどを通じ、ファインダイニングにおける才能溢れるシェフやソムリエとの関係をより深め、共に進化し続ける取り組みを強化してまいります。通常では出会うことが難しい、ドン ペリニヨンのバックヴィンテージを、ドン ペリニヨン ソサエティのレストランで創造的なお料理とともに楽しむことができます。

ソサエティの日本のメンバー：2025年ミシュラン ニツ星「NARISAWA」成澤 由浩氏、2025年ミシュラン ニツ星「菊乃井」村田 吉弘氏、「鮫 さいとう」斎藤 孝司氏、2025年ミシュラン ニツ星「La Cime ラ・シーム」高田 裕介氏、代々木上原のレストラン「été (エテ)」のオーナーシェフ庄司夏子氏。

また、今年から新たに西麻布「Crony (クローニー)」のシェフ春田理宏氏、代官山および白金台「TACUBO (タクボ)」のシェフ 田窪大祐氏の2名が加入。

※提供内容はレストランによって異なりますので、詳細は各レストランにお問い合わせください。

ドン・ピエール・ペリニヨンとその歴史

ドン ペリニヨンの聖地オーヴィレール大修道院に受け継がれる遺産は、ワイン造りの技術という以上に、その精神です。ドン・ピエール・ペリニヨンは、1668 年オーヴィレール大修道院で、セラーマスターに任命されました。それから 47 年間、彼は「世界最高のワイン」を生み出すために人生を捧げました。ドン ペリニヨンにとって完璧なハーモニーへの追求は必要不可欠な創造のビジョンであり、永遠の旅路です。私たちは、ドン ペリニヨンの理想と唯一無二の個性を表現するために、常に完璧を目指さなければなりません。これは尽きることのない探求であり、神秘を宿すインスピレーションによって、ドン ペリニヨンはそのヴィンテージに、新たな価値を見出します。

公式ウェブサイト: <https://www.domperignon.com>