

ドン ペリニオン、世界のトップシェフと挑む「HARMONY EDITION」 「鮭さいとう」とシャンパーニュの新たなハーモニーを探索する 一日限りのスペシャルペアリングイベントを開催



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（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 ペリニオン（Dom Pérignon）は、2026年のテーマ「Harmony（ハーモニー）」のもと、世界各地のDom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）のシェフたちとともに、特別なガストロノミー体験「DOM PÉRIGNON DINNERS – HARMONY EDITION」を展開します。ドン ペリニオンにとってハーモニーとは、異なる要素が対話し、共鳴することで、新たな創造と発見へと導かれる理念です。ピノ・ノワールとシャルドネという相反する個性、知性と感性、そしてテロワールや季節の移ろいといった要素との対話を重ねながら、その一つひとつを響き合わせ、唯一無二の表現へと昇華していきます。

日本では、2026年10月10日（土）、「鮭さいとう」の齋藤孝司氏とのコラボレーションによる、一日限りの特別なペアリングイベントを開催いたします。本イベントでは、2026年に披露される4つのドン ペリニオンと、齋藤氏が手掛ける一皿、一貫が響き合う特別なペアリングコースを提供。それぞれのヴィンテージが持つ背景や個性と、素材の魅力を最大限に引き出す齋藤氏の鮭が互いを高め合い、単なるペアリングを超えて、その出会いから生まれる新たな「ハーモニー」をご体験いただけます。

■世界のガストロノミーと響き合う「DOM PÉRIGNON DINNERS – HARMONY EDITION」

ドン ペリニオンにとってのガストロノミーとは、シャンパーニュと料理を単に組み合わせるものではありません。「DOM PÉRIGNON DINNERS – HARMONY EDITION」では、Dom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）に参加する世界各地のシェフたちが、「ハーモニー」という共通のテーマをそれぞれのクリエイティビティを通して解釈。料理とシャンパーニュ、そしてそれらを取り巻くさまざまな要素が互いに呼応し、一連の体験を通してひとつの調和へと導かれるガストロノミー体験を創り出します。世界各地のトップレストランで展開される本プロジェクトに、日本からは「鮭さいとう」が参加。Dom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）の日本メンバーのひとりである齋藤孝司氏が、日本を代表する食文化である鮭を通して、唯一無二のハーモニーを表現します。

■「鮭さいとう」齋藤孝司氏が描く、ハーモニー

齋藤孝司氏が大切にしているのは、「誰もが分かる、シンプルで味に輪郭のある鮭」。素材そのものの味を最大限に引き出し、その瞬間、その一貫に気持ちを込めて握ること。そして、凜とした空気の中にもくつろぎを感じられる空間づくりまでを、一つの体験として大切にしています。今回のコラボレーションにおいて齋藤氏が捉える「ハーモニー」とは、鮭とドン ペリニオンがそれぞれの個性を保ちながら、互いの魅力を引き出し合うこと。その出会いによって初めて生まれる、新たな美味しさを追求します。



「私にとって“ハーモニー”とは、それぞれが、お互いの良さを引き出し合うことです。鮭さいとうの鮭とドン ペリニオンが持つ、それぞれの個性が重なり合ったときに、鮭さいとうだけでも、ドン ペリニオンだけでも生まれない新しい美味しさが生まれる。そんなハーモニーを奏でたいです」 — 齋藤孝司氏

Dom Pérignon

■異なる個性を持つヴィンテージが奏でる、ハーモニー

2026年を通じて、ドン ペリニオンは歴史上初めて、4つのヴィンテージを発表します。ペアリングコースでは、その4つの稀少ヴィンテージに、「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2013 マグナム」を加えた5つのヴィンテージをご堪能いただけます。いずれも異なる背景と個性を持ちながら、それぞれの方法で「ハーモニー」への探求を表現しています。

・ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017

複雑な収穫年を乗り越え、厳格な選果とアッサンブラージュによって生まれた希少なヴィンテージ。ドン ペリニオン史上最小の生産量とされる希少な一本で、緊張感と豊かさを昇華させ、精密さと力強さが重なり合う、メゾンの創造の探求を映し出すハーモニーを表現しています。

・ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010

約15年の時を経て解き放たれる、ピノ・ノワールの力強さと生命力を鮮やかに映し出すロゼ。凝縮した果実のエネルギー、精緻な酸、絹のようになめらかな質感が溶け合い、緊張感と優美さが共鳴するロゼならではのハーモニー。

・ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008 プレニチュード 2 (P2)

傑出した2008年のヴィンテージが、約15年のセラー熟成を経て第二のプレニチュードへと到達。洗練された骨格と深み、爽やかな酸味、クリーミーな質感が重なり合い、時がもたらすエネルギーと豊かさが新たなハーモニーとして広がります。

・ドン ペリニオン ヴィンテージ 2018

自然条件に恵まれた年に生まれたヴィンテージ。自然そのものがもたらした調和を体現し、ドン ペリニオン醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンのクリエイションにおける新たなランドマークとなる一本です。

・ドン ペリニオン ヴィンテージ 2013 マグナム

フルボディの力強いコクと、遅摘みのブドウ特有の酸味が調和するヴィンテージ。時の流れが形作る清澄で明瞭なハーモニー、「透明感のあるエレガンス」を表現しています。

■開催概要

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

開催日 : 2026年10月10日 (土)

開催時間／定員 : ・ 12:00～14:00 5名
・ 18:00～20:00 8名
・ 20:30～22:30 8名
※各回2時間制／計21席

会場 : 鮭さいとう
東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズ サウスタワー1F

価格 : 110,000円 (税込)

コース内容 : 前菜5品／にぎり12貫／玉子／巻物／お椀
※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。

提供ヴィンテージ : ・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017
・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2018
・ ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010
・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2008 プレニチュード 2
・ ドン ペリニオン ヴィンテージ 2013 マグナム
※お一人様各一杯 (100ml) の提供となります。
※当日は各セッションにアンバサダーが同席し、
各ヴィンテージについて解説いたします。

予約期間 : 2026年9月14日 (月) 10:00～10月5日 (月) 23:59

予約方法 : TableCheckによるオンライン予約 (先着順)

予約URL : <https://www.moethennessyJapan.com/brands/dom-perignon/society-harmony>

齋藤孝司 (Takashi Saito) 「鮭さいとう」

高校卒業後、銀座の有名鮭店で研鑽を積み、2000年「鮭かねさか」に入店。2004年に『鮭かねさか』赤坂店を任せ、2007年に同店を「鮭さいとう」に改名し独立。まもなくミシュラン一ツ星、2009年三ツ星を獲得、2019年まで10年間維持したのちに返上。2018年「フォーシーズンズホテル香港」に出店したのを皮切りに「鮭さいとう」やプ

Dom Pérignon

ロデュース店など現在までに7店舗を展開。後進の育成にも尽力している。

ドン ペリニヨンの歴史

1668年、ドン・ピエール・ペリニオンは、シャンパーニュ地方・オーヴィレール大修道院のセラーマスターに任命されました。以来47年にわたり、「世界最高のワイン」を生み出すという理想にその人生を捧げ、その精神と哲学は、今日のドン ペリニオンに受け継がれています。

ドン ペリニオンにとって、“ハーモニー”の追求とは、単なる味わいの完成ではなく、感情を呼び起こすための創造そのものです。その探求の中で、精密さ、力強さ、触感、ミネラル感、複雑性、完成度、そして長く美しく続く余韻といった、ドン ペリニオンならではの美学と感覚的価値が紡がれていきます。

また、ドン ペリニオンの創造には、揺るぎない哲学があります。それは、いかなる困難な年であっても、単一年の収穫のみで表現される“ヴィンテージ シャンパーニュ”であり続けること。時には、その理想に達しない年にはヴィンテージを宣言しないという決断さえ厭いません。

そして、“時間”もまた、ドン ペリニオンを構成する重要な要素です。セラーの暗闇の中、澱とともに熟成を重ねる静かな歳月が、それぞれのヴィンテージに新たな価値と個性をもたらし、唯一無二の表現へと昇華させていきます。

尽きることのない探求と、神秘を宿すインスピレーション。ドン ペリニオンは今なお、完璧なハーモニーを求める永遠の旅を続けています。

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

Dom Pérignon Society (ドン ペリニオン ソサエティ)

ドン ペリニオンの醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンを中心に、137人を超えるガストロノミー・シェフとソムリエが集う世界規模のコミュニティ。2000年代半ばにイタリアで発足し、知識を分かち合いながら相互に高め合い、感動的な体験を共有することを原則・原動力としてきました。メンバーは、創造的なプロジェクトや対話を通じてガストロノミーの未来への貢献を目指すとともに、ドン ペリニオンの各ヴィンテージが持つ多面的な個性を、それぞれのクリエイションを通して表現しています。齋藤孝司氏は、同ソサエティの日本メンバーのひとりです。

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

日本の美食シーンにおいて、ドン ペリニオ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 ペリニオンのバックヴィンテージをドン ペリニオン ソサエティのレストランで創造的なお料理とともにお楽しみ頂けます。

ソサエティの日本のメンバー：2025年ミシュラン ニツ星「NARISAWA」シェフ成澤 由浩氏、2025年ミシュラン ニツ星「菊乃井」シェフ村田 吉弘氏、「鯨さいとう」シェフ齋藤孝司氏、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)」のシェフ庄司夏子氏。また、今年から新たに西麻布2025年ミシュラン ニツ星「Crony (クローニー)」のソムリエ小澤 一貴及びシェフ春田理宏氏、代官山および白金台「TACUBO (タクボ)」のシェフ田窪大祐氏の3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。