

300年以上の歴史を誇る高級コニャックを深く知り、味わう！
京王プラザホテルのバーテンダーによるオリジナルカクテルを提供する
レミーマルタンフェアを9月1日（月）より開催
～10月26日（日）にはブランドの歴史や思いを知る1日限りのイベントも開催～



https://www.keioplaza.co.jp/event/remy_martin/

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2025年9月1日（月）～11月30日（日）の期間、スカイラウンジ〈オーロラ〉にてレミーマルタンフェアを開催します。レミーマルタンは、1724年にフランス・コニャック地方でレミー・マルタン氏によって誕生した高級コニャックブランドです。コニャック地方でも特に格付けの高い葡萄畑から収穫された葡萄だけを使用する「フィヌ・シャンパーニュ」のみを生産することを誇りにしています。期間中は、商品を使用したカクテルを販売するほか、10月26日（日）には創業300年以上を誇る名門ブランドの歴史や思いを知る1日限りのイベントをメインバー〈ブリアン〉にて開催。当日はボトルメニューを特別価格で販売します。「時間の芸術」と称され、熟成によってしか生まれない奥深さ・優雅さを持つレミーマルタンの魅力を、歴史ある京王プラザホテルのスカイラウンジ〈オーロラ〉とメインバー〈ブリアン〉で知り、体験いただける機会を提供します。

■レミーマルタンフェア 開催概要



1. レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルを使用したカクテルの提供 （45階/スカイラウンジ〈オーロラ〉）

高級コニャックのレミーマルタンは、ストレートやオンザロックの印象が強いですが、実はカクテルに使うことで香りが一層引き立ちます。京王プラザホテルの経験豊富なバーテンダーがカクテルを創作。高級コニャックをカクテルにすることで、より親しみを持ってその味わいをお楽しみいただけます。

提供するカクテルメニュー



(1) ルビー エスプレッソ マティーニ

料金：2,600 円

「レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル」をベースに、エスプレッソの苦味の中にルビーチョコレートのほのかな甘みを感じる 1 杯。



(2) エリタージュ

料金：2,600 円

フランスの洋菓子文化に着目し、デザートカクテル「アレキサンダー」に伝統的な洋菓子、チーズケーキの要素を加えてアレンジ。程よいチーズの酸味となめらかな余韻がベースの芳醇な味わいと共に口に広がります。



(3) レミーシュゼット

料金：2,600 円

フランス発祥の伝統的なデザート、クレープシュゼットから着想を得た 1 杯。芳醇な香りの「レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル」とオレンジキュラソーが織りなす上質のアロマを感じるカクテル。



(4) レミージンジャーハイボール

料金：2,400 円

1738 年の王室からの勅許をその名に冠した「レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル」。濃厚なオーク感と芳醇な味わいが生み出す、ウイスキーとは一味違ったブランデーのハイボールをお楽しみください。

スカイラウンジ<オーロラ>45 階



45 階の大きな窓から広がる東京の夜景は、まるで宝石を散りばめたような輝き。都心のきらめきを一望できるスカイラウンジ<オーロラ>では、バーテンダーが創る本格カクテルと、シェフが手掛ける華やかな料理が調和し、特別なひとときを演出します。

カップルで楽しむロマンティックなシートから、賑やかなパーティに最適なボックス席まで、多彩なシーンに対応。夜景と美食、美酒が織りなすラグジュアリーなひとときをご堪能ください。

◆オーロラ店長、尾崎 未希のプロフィール

2006年に京王プラザホテルへ入社し、<カクテル&ティーラウンジ>、アートラウンジ<デュエット>での勤務を経て2024年よりスカイラウンジ<オーロラ>店長に就任、現職に至る。

◆コメント

当ホテルでは初となるレミーマルタンフェアを、45階のスカイラウンジ<オーロラ>にて開催いたします。バーテンダーの技と創造性が織りなすカクテル、多彩な料理、そして都心の夜景が一体となった特別なひとときをご堪能ください。この機会にぜひ、多くのお客様にお越しただければ幸いです。

【開催概要】

期 間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

会 場：京王プラザホテル 45階/スカイラウンジ<オーロラ>（東京都新宿区西新宿2-2-1）

アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分

都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ

2. レミーマルタンの歴史や思いを知る1日限りのイベント（メンバー<ブリアン>）

300年の歴史を紡ぐメゾン・レミーマルタンのストーリーや、それぞれの味わいを紐解く1日限りのイベントを開催いたします。

Wayne Chang ウェイン チャン氏によるセミナー



◆プロフィール

ラグジュアリーマーケティングとブランド戦略で20年以上の経験を持つウェイン氏は、ワイン&スピリッツ、ラグジュアリー、エンターテインメント業界において幅広い経験を持つ。レミー・コアントロー USAではLouis XIII de Remy Martin（カリフォルニア州ロサンゼルス）カリフォルニア&ハワイブランドアンバサダーを務める。現在はレミーコアントローグループにてプレステージブランドコンサルタントとして活躍している。

◆ウェイン チャン氏・コメント

本セミナーでは、300年の歴史を紡ぐメゾン・レミーマルタンのコニャックそれぞれの味わいや、その歴史を紐解きます。ゲストの皆様には、コニャックの魅力を再発見していただける体験をお楽しみいただけます。

イベントで楽しめるレミーマルタン

レミーマルタン XO、VSOPに加えて、レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤルなど6種類をご体験いただけます。また、ウェルカムドリンクではスカイラウンジ<オーロラ>にて販売するレミージンジャーハイボールをご用意いたします。

レミーマルタンの当日特別販売

イベントでは、メンバー<ブリアン>でお楽しみいただくためのボトルキープ用として、レミーマルタンを特別価格でご購入いただけます。※ご購入いただいたボトルはキープ専用となり、お持ち帰りいただくことはできません。

2階/メンバー <ブリアン>



大人が集う正統派のホテルバーとして、開業当時から多くのお客様に愛されてきました。ジャパニーズモダンの礎を創ったといわれる工業デザイナーの渡辺力氏が、重厚感漂う落ち着いた空間を創り出しました。ひときわ印象的なのが赤土レンガを積み上げた総レンガづくりの壁。ウイスキーの故郷、英国スコットランドから運ばれてきた伝統的な素焼きレンガは、「微笑むレンガ」とも称される名作です。

◆ブリアン店長、小鷲崇文のプロフィール



2004年4月に株式会社京王プラザホテルに入社。

宴会サービス、スカイラウンジ<オーロラ>でのサービスを経験。

2009年にHBA 東京支部主催 第5回創作カクテルコンペティション アイランド部門で優勝。

2017年に株式会社京王プラザホテル札幌に出向。

2022年にメンバー<ブリアン>の店長に就任。

◆コメント

本セミナーは、ブランデーって何？というビギナー向けのところから、レミーマルタンの魅力に迫るという内容でございます。レミーマルタンを通して、ブランデーの製法や歴史、楽しみ方を知っていただける機会になれば幸いです。これまでブランデーに対して“ちょっと近寄りたくない”という印象を持たれた方も、もっと自由に、カジュアルに楽しめるお酒としての新しい一面に触れていただけるはずです。

【開催概要】

開催日時：2025年10月26日（日）14:00～16:00（予約制）

会場：京王プラザホテル 2階/メンバー <ブリアン>（東京都新宿区西新宿 2-2-1）

アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分

都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ

料金：1名様 15,000円（サービス料・税金込）

【お申し込み方法】

申し込み受付開始日：2025年8月29日（金）11:00～

人数：30名様

申し込み方法：オンライン予約

支払い方法：ギフト

お問合せ：（03）5322-8151【レストラン予約直通 10:00～20:00】

特設 URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/remy_martin/

※お申し込み・ご参加につきましても満20歳以上の方に限定させていただきます。

※記載の料金は全て税金・サービス料を含みます。※各種割引対象外となります。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

9月1日（月）～11月30日（日）の期間中、レミーマルタンのボトルをメインバー〈ブリアン〉、スカイラウンジ〈オーロラ〉で販売いたします。

※メインバー〈ブリアン〉は10月1日（水）より販売いたします。

販売するボトル

（1）レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル

料金：38,000円

1738年王室からの勅許をその名に冠し、気品漂うコニャック。独特のオークの薫りをまとったオー・ド・ヴィーをブレンドしたなめらかさが特長です。



（2）レミーマルタン クープ 300 周年記念ボトル

料金：800,000円

メゾン創業300周年を記念した数量限定エディション。セラーマスターのバティスト・ロワゾーが4世代のセラーマスターが継承してきた象徴である希少な「レゼルヴ・ペルペチュエル（永遠のリザーヴ）」から生み出しました。傑出したアロマの質と熟成の可能性をもたらすテロワールとして名高いグランド・シャンパーニュで収穫された葡萄のみから造られたオー・ド・ヴィーです。



※ご購入いただいたボトルはキープ専用となり、お持ち帰りいただくことはできません。

■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971年6月5日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

