

2025 年 11 月 11 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア京都

煌めく泡と味わう、ラグジュアリーな大人の時間
フロマージュとともに、心ゆくまでシャンパーニュを楽しむ
ソワレ ドゥ シャンパーニュ テタンジェ
Soirée de CHAMPAGNE TAITTINGER
開催のお知らせ

ホテルグランヴィア京都（下京区 総支配人 三浦寛）は、2025 年 12 月 21 日（日）宴会場にて、フランス・シャンパーニュ地方の名門「テタンジェ」を主役に、ホテルグランヴィア京都のシェフが手掛けるフロマージュ料理とともに、贅沢な夜をお届けするイベント「Soirée de CHAMPAGNE TAITTINGER（ソワレ ドゥ シャンパーニュ テタンジェ）」を開催いたします。

ノーベル賞受賞晩餐会にて 6 年連続で選ばれた、シャンパーニュメゾン「テタンジェ」、そのテタンジェが誇る香り高いシャンパーニュ「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」をフリーフローでお楽しみいただきながら、フロマージュやフルーツ、キャビアなどを使ったバラエティ豊かなお料理をブフェスタイルでご堪能いただけます。また、当日はテタンジェ社ブランドアンバサダー フォレ みどり氏によるシャンパーニュの魅力を紐解く、大人のための優雅な学びの時間をご用意いたします。

宴会場ならではの開放感あふれる空間で、華やかさと気品に満ちた特別な一夜を、ゆったりとお楽しみください。



画像：左側 テタンジェ ブリュット レゼルヴとフロマージュ、右側 お料理 ※画像はイメージです。

◆ソワレ ドゥ シャンパーニュ テタンジェ Soirée de CHAMPAGNE TAITTINGER 開催概要

日時：2025 年 12 月 21 日（日）17:00～19:00（受付：16:30～）

場所：3 階宴会場「源氏の間」

料金：一般価格 17,000円／JRホテルメンバーズ・WESTER会員価格 15,000円

形式：ブフェスタイル（着席）

内容：シャンパーニュ「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」のフリーフローを含めたドリンク
アミューズ、オードブルとデセールを取り揃えたブフェ

ご予約・お問合せ：TEL.075-342-5511（営業部直通）9:00～18:00

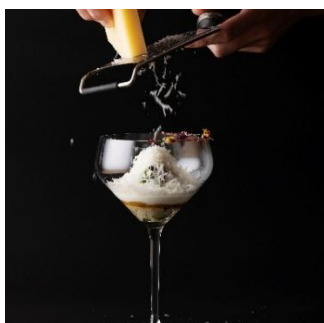
URL：<https://www.granvia-kyoto.co.jp/event/955/>

※表示料金は税金とサービス料 15%を含みます。

※本宴会イベントは、20 歳以上のお客様限定とさせていただきます。

◆お料理・ドリンクについて

フロマージュやフルーツ、キャビアなどを巧みに取り入れた華やかで繊細なお料理をブフェスタイルでご用意いたします。



テタンジェ ブリュット レゼルヴ、グラスを彩るイベント限定カクテルを含む、様々なドリンクをご用意。また当ホテル自慢のレーズンブレッド「シャルマン・ルージュ・レザン」も登場します。



画像：左側 テタンジェ ブリュット レゼルヴ、中央 イベント限定カクテル、右側 シャルマン・ルージュ・レザン

※画像は全てイメージです。

◆アンバサダー特別講演について

テタンジェ社ブランドアンバサダー フォレ みどり（Midori Foray）氏にご登壇いただき、シャンパーニュの成り立ちから奥深い味わい方まで知ることができる、大人のための優雅な学びの時間をご用意いたします。



フォレ みどり（Midori Foray）氏 プロフィール

1971年に地下ワインセラーを築き、ワイン専門店を開いた父の影響を受け、18歳で渡仏。ボルドー大学でフランス語とワインを学ぶ。4年間の留学を経て帰国後、2003年に都内でワイン関連のPR会社「OFFICE MIDORI」を設立。2013年よりテタンジェ社アンバサドリスを務める。

◆シャンパーニュ・テタンジェについて



テタンジェは、1934年の創業以来4世代に渡りその歴史を継承する、数少ない家族経営のシャンパーニュメゾンです。美食家として知られた初代当主ピエール・テタンジェ氏が目指したのは、料理との相性に重きを置いたシャンパーニュ。主にコート・デ・ブランの良質なシャルドネを主体に造り上げたその繊細で優美なスタイルは、「シャンパーニュの貴婦人」と称され、愛好家から高い支持を集めています。彼らのシャンパーニュは、フランス大統領が主催する公式レセプションで採用されているほか、世界の一流レストランのワインリストでも必ずその名を目にすることができます。さらにノーベル賞の晩餐会では、2014年から6年連続で提供されています。

15階ビュー&ダイニング「コトシエール」にて、上質なフルコースとペアリングを楽しむテタンジェをテーマにしたイベントを12月22日（月）に開催いたします。テタンジェの、高品質のブドウが収穫された年にしか生産されない限定品「コント・ド・シャンパーニュ ロゼ」を含めた4種類のシャンパーニュを、その日限りのフランスコースとお楽しみいただく特別なディナー「Champagne Dinner 2025」をご用意いたします。



日時：2025年12月22日（月）18:00～21:00（受付：17:30～）

場所：15階ビュー&ダイニング「コトシエール」

料金：40,000円

形式：フルコース

お問合せ：075-342-5522（コトシエール直通）

※表示料金は税金とサービス料15%を含みます。

※本イベントは、20歳以上のお客様限定とさせていただきます。

ワインリスト：テタンジェ4種 「ブリュット レゼルヴ（フリーフロー）」 「ノクターン」
「ブリュット ミレジメ 2016」 「コント・ド・シャンパーニュ ロゼ」

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業企画部 マーケティンググループ TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

富野 E-mail: y_tomino@granvia-kyoto.co.jp 杉浦 E-mail: c_sugiura@granvia-kyoto.co.jp