

< 報道関係各位 >

一度は飲んでみたい名作ワイン続々登場  
ホテルオークラ東京 秋冬のワインイベント 全 36 企画

## Hotel Okura Tokyo Wine Cruise

期間：2010年10月～12月

- ◆ ニューヨークで開催されたテイasting大会を再現、世界のトップワインに出逢える  
“エラスリス ワインディナー” 10月7日(木)
- ◆ コミック『神の雫』で話題のシャトー・モンペラから世界初披露となる新作ワインを  
“シャトー・モンペラ ガラディナー” 10月29日(金)
- ◆ ロマネ・コンティ社のワインを集めた至高の晩餐  
“究極のワイン D・R・C ガラディナー” 12月4日(土)
- ◆ ホテルオークラ東京のソムリエがおすすめするシャンパン飲み比べ全 160 種類  
“グラスシャンパン ソムリエセレクション” 10月1日(金)～11月30日(火)
- ◆ 憧れのロマネ・コンティをグラス 1 杯から楽しめる 35 杯限定  
“グラス ロマネ・コンティ” 12月13日(月)～18日(土)

を含む全 36 種類のワインイベントを開催いたします。

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、2010年10月から12月にかけて秋冬のワインイベント全36企画を実施いたします。世界初披露のワインを醸造元の解説付きで堪能できるディナーや、グラスにて最高級ワインをお飲みいただけるフェアなど、他では体験できない貴重な企画をご用意いたしました。フランス料理のほか、中国料理、和食、鉄板焼などとワインのマリアージュもお楽しみいただけます。秋ならではの滋味あふれる食事とともに優雅なひとときをお過ごしください。



## < 秋冬のワインイベントカレンダー >

### ワインディナー & ランチ

フランス料理 「ラ・ベル・エポック」 (別館 12 階) TEL: 03-3505-6073

◆ **躍進を続けるワイナリー エラスリス ワインディナー 10月7日(木)** おすすめ

5月に開催された「ベルリンテイスティング イン ニューヨーク」において、世界のトップワインを抑え第1位に輝き、トップ10に4銘柄ランクインした「エラスリス」をお楽しみいただけるディナーです。今回はそのベルリンテイスティングと同様に「シャトー・ムートン・ロートシルト 2007」、「オーパス・ワン 2006」、「サッシカイア 2007」などを含む6アイテムのワインを一堂にご堪能いただける夢の競演。エラスリス社の当主、エデュアルド・チャドウィック氏による解説もごさいます。

【料 金】 1名様 ¥40,000(サービス料込み)

◆ **ジビエ料理とローヌワインのソース 10月26日(火)~28日(木)**

ジビエ料理と「コートロティ」、「エルミタージュ」、「シャトー・ヌフド・パプ」のワインソースとフランス料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

【料 金】 1名様 ¥40,000(サービス料込み)

◆ **シャトー・オーブリオンの夕べ 11月10日(水)**

豊かな香りと上品な味わいが人気のシャトー・オーブリオンから、「シャトー・オーブリオン 1985」、「シャトー・オーブリオン 2001」の熟成の違いや「シャトー・ラ・ミッション・オーブリオン 2001」、「クラレンス・ド・オーブリオン 2007」との飲み比べをお楽しみいただけます。その他にも希少な「シャトー・オーブリオン・ブラン 2003」など全8アイテムをご用意しております。ブランドマネージャー、ジョアン・モルグ氏による解説もごさいます。

【料 金】 1名様 ¥58,000(サービス料込み)

◆ **クリュギストに贈る クリュッグナイト 11月17日(水)**

伝統的な製法を守り、重厚な味に定評のあるクリュッグのワインディナーです。クリュッグの当主、オリヴィエ・クリュッグ氏が選んだワインとお料理を解説と共に楽しみいただきます。「クリュッグ グランド・キュヴェ」、「クリュッグ・クロ・デュ・メニル 1998」、「クリュッグ ヴィンテージ 1998」、「クリュッグ ロゼ」をご用意。

【料 金】 1名様 ¥60,000(サービス料込み)

◆ **オークラフレンチを楽しむ クリュッグランチオン 11月18日(木)**

「クリュッグ グランド・キュヴェ」を楽しむランチです。クリュッグの当主、オリヴィエ・クリュッグ氏による解説がごさいます。

【料 金】 1名様 ¥28,000(サービス料込み)

◆ **エシェゾーソースのフェア 11月22日(月)、23日(祝)**

エシェゾーを使ったお料理を楽しむことができるフェア。「ドーバー産平目のエシェゾー蒸し」や「国産牛フィレ肉のポワレ エシェゾーソース」などと共に「エシェゾー 2007」をご堪能ください。

【料 金】 「ドーバー産平目のエシェゾー蒸し」 8,500円 (サービス料込み)

「国産牛フィレ肉のポワレ エシェゾーソース」 8,000円 (サービス料込み)

◆ **究極のワイン D・R・C ガラディナー 12月4日(土)** おすすめ

生涯に一度は飲みたいワインとして名高いロマネ・コンティ。なかでも今回は、ロマネ・コンティ社が誇る2004年の「ロマネ・サン・ヴィヴァン」、「ラ・ターシュ」、「リシュブール」、「エシェゾー」、「グラン・エシェゾー」の最高級の数々を揃えた夢のガラディナー。

【料 金】 1名様 ¥198,000(サービス料込み)

◆ **エボックソースの饗宴 12月14日(火)~16日(木)**

「ジョセフ・ペリエ・ブリュット」、「ピュリニエ・モンラッシュ 2006」、「シャトー・モンローズ 2004」を使用した3種類のソースの味わいが愉しめるディナーです。

【料 金】 1名様 ¥30,000(サービス料込み)

**欧風料理「オーキッドルーム」(本館5階) TEL: 03-3505-6069**

◆ **シャトー・モンペラ ガラディナー 10月29日(金)** おすすめ

コミック『神の雫』に登場して話題沸騰となったワイン、シャトー・モンペラのガラディナーです。シャトー・モンペラが初めて製造した甘口ワイン「シャトー・モンペラ セック 2007 マグナム」は世界初のお披露目となります。その他に「シャトー・モンペラ ルージュ 2005 マグナム」、「シャトー・モンペラ ブラン 2008 マグナム」、「ジロラット 2003 マグナム」などを含む6種類の上質なワインをご用意いたします。シャトー・モンペラの当主、チボー・デスパルニユ氏の解説もごさいます。

【料 金】 1名様 ¥15,000 (サービス料込み)

◆ **ドッグ・ポイント ワインディナー 11月24日(水)**

ホテルオークラ東京のソムリエが選ぶニュージーランドNo.1ワイナリー、ドッグ・ポイントのワインをお楽しみいただけるディナーです。「ドッグ・ポイント ソーヴィニオン・ブラン セクション 2008」、「ドッグ・ポイント シャルドネ 2008」、「ドッグ・ポイント ピノ・ノワール マグナム 2006」などをご用意。ドッグ・ポイント社長のイヴァン・サウザーランド氏、醸造責任者のジェームス・ハリー氏による解説もごさいます。

【料 金】 1名様 ¥15,000 (サービス料込み)

◆ **スーパーピノ・ノワール カレラの夕べ 12月3日(金)**

アメリカで人気のカレラのワインをご堪能いただけるディナーです。「カレラ ライアン 2002」や「カレラ セレック 2001」、「カレラ ジェンセン 2001」、「カレラ ジェンセン 1997 マグナム」の飲み比べとお料理をお楽しみいただけます。

【料 金】 1名様 ¥26,000 (サービス料込み)

**鉄板焼「さざんか」(本館11階) TEL: 03-3505-6071**

◆ **ボルドーの至宝 シャトー・パルメ ワインディナー 10月8日(金)**

「ボルドーの宝」といわれているシャトー・パルメのワインディナーです。各年代のスーパーヴィンテージの2000年、1990年、1983年を含む5種類を飲み比べていただきます。2000年と1990年のワインのように10年の熟成の違いをお楽しみください。パルメ大使・ベルナール・ドラージュドム氏による解説もごさいます。

【料 金】 1名様 ¥39,000(サービス料込み)

## 中国料理「桃花林」(本館 6 階) TEL: 03-3505-6068

### **ハーデーズ ワインディナー 10月19日(火)**

オーストラリアを代表するハーデーズの中でも最高級と賞され、日本では普段味わうことができない2つのワイン、「トーマス・ハーディー・カベルネ・ソーヴィニオン 2002」と「アイリーン・ハーディー・シャルドネ 2006」がお愉しみいただけます。また、「カベルネ・ソーヴィニオン 2006」、「シャルドネ 2007」、「リースリング 2008」、「シラーズ 2006」などハーデーズワインの中でも味わい深い4種もご用意し、中国料理とワインのマリアージュをご堪能ください。南オーストラリアワインの父ハーデーズファミリーの当主ビル・ハーディー氏による解説もごさいます。

【料 金】1名様 ¥15,000(サービス料込み)

### **◆ アンリ・ジロー シャンパンを愉しむ 11月20日(土)**

アンリ・ジロー社を象徴するシャンパンをお愉しみいただけるディナーです。「エスプリ・ド・アンリ・ジロー・ブリュット」、「エスプリ・ド・アンリ・ジロー・ロゼ」、「オマージュ・フランソワ・エマール・ブリュット・アイ・グラン・クリュ」、「フュ・ド・シェーヌ アイ・グラン・クリュ 2000」をご用意。12代目当主、クロード・ジロー氏による解説もごさいます。

【料 金】1名様 ¥24,000(サービス料込み)

### **シャトー・ド・ポーカステル ガラディナー 11月26日(金)**

フランス・ローヌ地方の老舗シャトー・ド・ポーカステル。偉大なるワインと賞されている「オマージュ・ア・ジャック ペラン 2000」などを含む7種類のワインと中国料理のマリアージュをお愉しみいただけます。シャトー・ド・ポーカステル当主のご子息マーク・ペラン氏による解説もごさいます。

【料 金】1名様 ¥25,000(サービス料込み)

## 和食・天ぷら「山里」(本館 5 階) TEL: 03-3505-6070

### **◆ 和の美味を自然派シャンパン ド・スーザで愉しむ 12月22日(水)、23日(祝)**

自然派シャンパンの真骨頂ド・スーザ。今回は「キュヴェ・デ・コダリ・ミレジメ」を含む6アイテム(フルラインナップ)を伝統の日本料理とともにお愉しみいただけます。

【料 金】1名様 ¥45,000(サービス料込み)

### **◆ 日本料理とジャック・セロスの聖夜 12月24日(金)**

シャンパン愛好家に人気を誇るジャック・セロス。「シュブスタンス」、「ロゼ」を含む、5種類のシャンパンと繊細な日本料理で聖夜のひとときをお過ごしください。

【料 金】1名様 ¥50,000(サービス料込み)

## ワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」(別館 12 階) TEL: 03-3224-7109

### ◆ Discover Port グラハムポートワインの愉しみ 11月12日(金)

ヨーロッパの社交界では必ず嗜まれるポートワイン。本場ポルトガルのグラハム社より、ユアン・マルコム・マッケイ氏をお迎えし「ポートワイン ランチョン」を開催。「気軽に愉しめるポートワイン」をテーマにヴィンテージポートを含む全4アイテムとユアン氏がお勧めするワインに合わせたフランス料理をご用意。

【料 金】1名様¥15,000(サービス料込み)

【開催時間】12:00~

### ◆ グラハムポートとハバナシガー 11月12日(金)

豊かな果実味と芳香をもつグラハム社のタウニーポート、2000年ヴィンテージポートで極上の夜にご案内いたします。ハバナ産シガー10種類の中からお客様に合わせた1本をお選びいたします。本年6月に「ブルーベル・シガーサービスコンクール」にて優勝したバロン オークラの内田智之がシガー選びのお手伝いをいたします。

【料 金】1名様¥9,000(サービス料込み)

【開催時間】20:00~



バロン オークラのワインセラー

## ワインフェア

### ◆ グラスシャンパン ソムリエセレクション 10月1日(金)～11月30日(火) **おすすめ**

ホテルオークラ東京が誇るレストラン、フランス料理「ラ・ベル・エポック」、鉄板焼「さざんか」、中国料理「桃花林」、欧風料理「オーキッドルーム」、和食・天ぷら「山里」の各ソムリエがセレクトしたグラスシャンパンをお愉しみいただけます。開催期間中は、毎週レストランごとに異なるメゾンのシャンパンを4種類ずつご用意。期間中 160 種類のシャンパンを飲み比べられる、貴重な機会です。ぜひクリスマスのシャンパン選びにお役立てください。

【会場】 フランス料理「ラ・ベル・エポック」、鉄板焼「さざんか」、中国料理「桃花林」  
欧風料理「オーキッドルーム」、和食・天ぷら「山里」

【料金】 1杯 ¥1,890～ (サービス料別)

### ◆ ニューワールドワインフェア 10月1日(金)～12月31日(金)

南半球を中心として約 100 種類のニューワールドワインをリーズナブルな価格にてご提供いたします。

【会場】 欧風料理「オーキッドルーム」

【料金】 1本 ¥5,000～ (サービス料込み)

### ◆ サロン&ジャック・セロス バイ・ザ・グラス 12月1日(水)～25日(土)

「シャンパンのミステリー」の異名を持つ、憧れのシャンパン「サロン 1997」や究極のテロワールを表現する「ジャック・セロス ブリュット・イニシャル」をグラス1杯からお愉しみいただけます。

【会場】 全レストラン・バー (テラスレストラン、ダイニングカフェ カメリアを除く)

【料金】 「サロン 1997」 1杯 ¥8,400 (サービス料別)

「ジャック・セロス ブリュット・イニシャル」 1杯 ¥4,700 (サービス料別)

### ◆ グラス ロマネ・コンティ **おすすめ** 12月13日(月)～18日(土) **限定35杯**

最高級のワイン「ロマネ・コンティ」を1杯(100ml)でお飲みいただける貴重な機会をご提供します。

限定 35 杯のため、電話予約をいただいた方を優先いたします。

【会場】 全レストラン・バー

【料金】 1杯 ¥98,000 (サービス料込み)

### (開催時間(全イベント・フェア共通))

ワインランチ 12:00～

ワインディナー 19:00～ (パロン オークラで開催するイベントを除く)

ワインフェア 各レストラン・バーのランチ・ディナータイム

お問い合わせ・ご予約は各レストラン・バーにて承ります。

#### 報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 天野・坂本  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)

#### 一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL:03-3582-0111(代表)