



お問い合わせ:

PR シニア・マネージャー 津田 みな美

[minami.tsuda@ritzcarlton.com](mailto:minami.tsuda@ritzcarlton.com)

PR エグゼクティブ 森 智美

[satomi.mori@ritzcarlton.com](mailto:satomi.mori@ritzcarlton.com)

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565/FAX06-6343-7016

2018年2月23日(金)

## ザ・リッツ・カールトン大阪、最大級のグルメ&ワインイベント

3月1日(木)、「プレミアム ワインナイト 2018」

世界有数の5つのワイナリーより生産者を召喚し、全レストランでイベントを同時開催



ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:クリストファー・クラーク)では2018年3月1日(木)、ザ・リッツ・カールトン大阪、最大級のグルメ&ワインイベント「プレミアム ワインナイト」を開催します。

館内全レストランでワインディナーを同時開催するほか、館内を巡り5つのワイナリーのワインと5種のグルメのマリアージュをお楽しみいただく至福のツアー「一夜限りのプレミアムワイン&グルメジャーニー」をご用意しております。いずれのイベントにご参加される方も、イベント後、5ワイナリーが一堂に会すアフターパーティーにご招待いたします。ワインラバーのための贅沢な一夜をお贈りします。

「プレミアム ワインナイト 2018」の概要は以下のとおりです。

### 【ワインディナー】

世界有数の5ワイナリーのワインディナーを、各レストランにて同時開催。特別なワインと各シェフがこの日のためにご用意する特別なお料理とのマリアージュはもちろん、各ワイナリーのオーナーや醸造責任者など、ワインに造詣の深いゲストをお招きし、生産者との交流をお楽しみいただけます。

#### 1. イタリア料理「スプレンドィード」

南仏ラングドックで初めてのグラン クリュと称されるトップキュヴェ、「クロ・ドラ」を造る「ジェラルール・ベルトラン」ワインディナー

提供日時: 2018年3月1日(木) 19:00~

料金: お1人様 21,800円(税金・サービス料15%別)

ゲスト: 「ジェラルール・ベルトラン」 エクスポート・マネージャー ヤン・ヴィッサー氏

## 2. 中国料理「香桃」

200年以上の歴史を誇る、老舗メゾン「アンリオ」シャンパーニュディナー

提供日時：2018年3月1日(木) 19:00～

料金：お1人様 29,800円(税金・サービス料15%別)

ゲスト：「アンリオ」8代目当主 ジル・ド・ラルズイエール氏、  
東アジアエクスポートマネージャー 西山 雅巳氏

## 3. フランス料理「ラ・ベ」

古代の醸造法を再現し、SO<sub>2</sub>を極限まで抑えたナチュラルなワイン「ドメヌ・プリュール・ロック」  
ワインディナー

提供日時：2018年3月1日(木) 19:00～

料金：お1人様 55,800円(税金・サービス料15%別)

ゲスト：「ドメヌ・プリュール・ロック」醸造責任者 ヤニック・シャン氏

## 4. 日本料理「花筐」天ぷら

華やかなフランス・アルザスの名門「ヴァインバック」ワインディナー

提供日時：2018年3月1日(木) 19:00～

料金：お1人様 25,800円(税金・サービス料15%別)

ゲスト：「ヴァインバック」当主 カトリーヌ・ファレル氏

## 5. 日本料理「花筐」鉄板焼

チリのグレートテロワールを愉しむ「ラポストール」ワインディナー

提供日時：2018年3月1日(木) 19:00～

料金：お1人様 31,800円(税金・サービス料15%別)

ゲスト：「ラポストール」ブランドアンバサダー バンジャマン・フレッシ氏

### 【一夜限りのプレミアムワイン&グルメジャーニー】

4つのレストランをツアー形式で回り、シェフがこの日のためにご用意するお料理と5種類の多彩な  
ワインをご堪能いただけます。

提供日時：2018年3月1日(木) 19:00～(受付18:30～ 中国料理「香桃」)

料金：お1人様 48,800円(税金・サービス料15%別)

場所：中国料理「香桃」、イタリア料理「スプレンドィード」、日本料理「花筐」、  
フランス料理「ラ・ベ」、ザ・ロビーラウンジ(アフターパーティー)

### 【ワインディナー&ジャーニー参加者限定 アフターパーティー】

各ワイナリーがお薦めするワインのフリーテイastingとワインオークションをお楽しみいただけます。  
各レストランのワインディナーもしくはツアーにご参加されたお客様限定。

提供日時：2018年3月1日(木) 21:30～22:30(受付21:00～)

※チャリティーオークションは22:00より開催します。

内 容：フィンガーフード、各ワイナリーのワイン、ソフトドリンク

場 所：ザ・ロビーラウンジ (1F)

ご予約・お問合せ：TEL 06-6343-7020(レストラン予約受付、9:30～20:30)

※お席に限りがございますので、お早めにご予約ください。

※写真はイメージです。内容は予告なく変更する場合がございます。

###

#### ザ・リッツ・カールトン大阪 ソムリエについて

ザ・リッツ・カールトン大阪は、世界的に権威のある米国ワイン誌・ワインスペクテイターの「ベスト オブ アワード オブ エクセレンス」の受賞歴を誇るワインリストを擁し、ワイン通を唸らせる希少なヴィンテージワインから、「ニューワールド」と呼ばれる新興産地のワインまで 400 種類以上がそろいます。さらに、経験豊富なソムリエ総勢 23 名が在籍し、各レストランではワインと料理のペアリングをお客様にご提案しているほか、ソムリエが独自に選んだワインをお客様にレクチャー&テイasting していただくイベントも開催。世界各地の生産者を招いたワインメーカーズディナーは日本トップクラスの開催数を誇ります。

#### ザ・リッツ・カールトン大阪について

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997 年 5 月に開業いたしました。18 世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。