

世界有数の優れたシャンパンメゾン「ローラン・ペリエ社」よりスピーカーを迎えて

シャンパーニュと食事を楽しむイベント

2018 年 1 月 25 日(木) 開催

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 ^{ごきゆう ひろふみ} 五弓 博文)は、**2018 年 1 月 25 日(木)**、最上階 33 階の「ダイニングバー リーガトップ」と「レストラン シャンボール」にて世界有数の優れたシャンパンメゾンの一つとして知られているローラン・ペリエ社より、特別アドバイザー フィリップ・ソーゼット氏を迎え、シャンパーニュと食事を楽しむイベントをランチタイムとディナータイムに開催します。

ランチイベント

「至福のシャンパーニュ&絶景ランチ

～ローラン・ペリエ社よりフィリップ・ソーゼット氏を迎えてシャンパーニュと日本ワインを楽しむ～」

- ・「ダイニングバー リーガトップ」から、広島市街や瀬戸内海まで望む絶景をご覧ください。
- ・リーガロイヤルホテル広島の女性プロジェクトチーム Tiara がチーフソムリエとともにコーディネートした女性限定イベント。
- ・フィリップ・ソーゼット氏がワインの楽しみ方、味わい方、魅力などをお話します。
- ・ローラン・ペリエ社の代表的なシャンパーニュ 2 種と、長野県産ぶどう 100% ワインをお楽しみいただけます。
- ・シェフ徳久 進が作る全 4 品の特別ランチをご用意。Tiara メンバーのパティシエによるデザートも登場します。



ディナーイベント

「ローラン・ペリエ・シャンパーニュ・アンバサダーズ・ディナー」

- ・世界遺産であるフランスの古城をモチーフにした「レストラン シャンボール」でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。
- ・フィリップ・ソーゼット氏がワインの楽しみ方、味わい方、魅力などをお話します。 フィリップ・ソーゼット氏
- ・プレステージシャンパンやヴィンテージシャンパン、イギリス王室主催の晩餐会でも振る舞われたロゼなどローラン・ペリエ社の代表的なシャンパーニュ 5 種類をお楽しみいただけます。
- ・シャンパーニュに合わせてシェフ徳久 進が作る全 6 品の特別ディナーをご用意。



ローラン・ペリエ社

1812 年創業、独創的なラインアップを持つ、世界第 5 位の規模のシャンパンメゾン ローラン・ペリエ社。質の高いぶどうの調達、長年の歴史により培われてきた醸造技術、卓越したアッサンブラージュ(調合)技術により、「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスのよさ」が特長の、高いクオリティのシャンパーニュを生み出しています。

シャンパーニュと食事をお楽しみいただけるランチ・ディナーイベントの詳細は、次の通りです。

<イベント 詳細>

「至福のシャンパーニュ&絶景ランチ

～ローラン・ペリエ社よりフィリップ・ソーゼット氏を迎えてシャンパーニュと日本ワインを楽しむ～

20名様限定・女性限定

【日時】2018年1月25日(木) 12:00～(受付 11:30～)

【場所】33階「ダイニングバー リーガトップ」

【料金】1名様 4,500円 (料理、シャンパーニュ2種・ワイン1種、税金・サービス料含む)

※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。

※セミナー形式・プライベート席ではございません。

【メニュー内容】シェフ 徳久がシャンパーニュやワインに合わせて作りあげる、このイベントだけの全4品の特別ランチ。Tiaraメンバー(パティシエ)によるデザートも登場します。

(アミューズ・オードブル・メイン・デザート)

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

【ドリンク内容】※シャンパーニュ・ワインの銘柄・ヴィンテージは変更になる場合がございます。

◆ローラン・ペリエ ラ キュヴェ

ローラン・ペリエのメゾンのスタイルを代表する味わいの辛口。厳選ぶどうからの、一番搾り「ラ キュベ」のみを使用。澄んだゴールドの色合いと、絹のような細かい泡立ち、ほどよく絡み合う柑橘類と白い花のような香りが特長。

◆塩尻メルロ 2014

長野県産ぶどう100%で造られた、華やかな果実香と力強い味わい。フレッシュな酸のあとに自然な甘さとやわらかいタンニンがバランスよく持続する、全体を通してフレッシュな果実感の続く赤ワイン。

◆ローラン・ペリエ ドミ・セック

繊細な甘みを持ちながらフレッシュな、かつ凝縮感のある味わい。ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、蜂蜜のニュアンス、少し炙ったアーモンドの香ばしさを思わせるアロマ。丸みが感じられるリッチで芳醇な味わい。



【リーガロイヤルホテル広島 女性プロジェクトチーム「Tiara(ティアラ)」】

より多くの新しいお客様にホテルをご利用いただくため、さまざまな商品提案を行うことを目的に活動している、リーガロイヤルホテル広島の20代から40代までのプロジェクトチームです。

Tiara

<お客様からのお問い合わせ先>

33階「ダイニングバー リーガトップ」TEL:082-228-6216(直通)
17:30～23:30(L.O.23:00)

「ローラン・ペリエ・シャンパーニュ・アンバサダーズ・ディナー」 詳細

30名様限定

【日時】2018年1月25日(木) 18:30～(受付18:00～)

【場所】33階「レストラン シャンボール」

【料金】1名様 19,000円 (コース料理、シャンパーニュ5種、税金・サービス料含む)

※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。

※セミナー形式・プライベート席ではございません。

【メニュー内容】シェフ 徳久がシャンパーニュに合わせて作りあげる、このイベントだけの全6品の特別ディナー。
(アミューズ・オードブル2種・魚料理・肉料理・デザート)

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

【ドリンク内容】 ※シャンパーニュの銘柄・ヴィンテージは変更になる場合がございます。



◆ローラン・ペリエ ラ キュヴェ

ローラン・ペリエのメゾンのスタイルを代表する味わいの辛口。厳選ぶどうからの、一番搾り「ラ キュベ」のみを使用。澄んだゴールドの色合いと、絹のような細かい泡立ち、ほどよく絡み合う柑橘類と白い花のような香りが特長。

◆ローラン・ペリエ ブリュット ミレジメ 2007

最良の年にしか造られないヴィンテージシャンパン。最良の年のグランクリュで採れたぶどうのみを使用。ボリューム感のある柑橘系の香り、メゾンの特徴であるフレッシュさと若干の塩気が感じられます。



◆ローラン・ペリエ キュヴェ ロゼ

フレッシュさを基調としたサクランボ、イチゴ、カンスなどの心地よいベリー系果実のアロマ。余韻の長さとも味わい深さが印象的。

◆ローラン・ペリエ グラン シェクル

同社が誇るプレステージ・シャンパーニュ。微かな蜂蜜やヘーゼルナッツ、アーモンドを思わせる香り。力強さと繊細さが絶妙なバランスです。

◆ローラン・ペリエ ドミ・セック

繊細な甘みを持ちながらフレッシュな、かつ凝縮感のある味わい。ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、蜂蜜のニュアンス、少し炙ったアーモンドの香ばしさを思わせるアロマ。丸みを感じられるリッチで芳醇な味わい。

＜お客様からのお問い合わせ先＞

33階「レストラン シャンボール」 TEL:082-228-5473(直通)

11:30～14:30(L.O.14:00)、17:30～21:30(L.O.21:00)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 グループサービスチーム(販売促進) ^{なかしま}中島 順子、^{じゅんこ}高橋 知英

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP: <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook: <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>

ご参考



ローラン・ペリエ

1812年に創立したローラン・ペリエは、現在世界で有数の優れたシャンパンメゾンの一つとして知られています。「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスのよさ」というメゾンのスタイルを確立し、「独創性のある自由な精神」によって創造性あふれる数々のシャンパンを誕生させ高い評価を得ています。



[スピーカー プロフィール]

フィリップ・ソーゼット氏

ローラン・ペリエ 特別アドバイザー

1974年に来日し、以降、日本におけるフランス食文化の普及を目指し積極的に活動。1982年、ミッテランフランス元大統領来日記念晩餐会にて昭和天皇、ミッテラン大統領夫人を含めたメインゲストのサービスの責任者を務める。1990年、フランス政府より農事勲章オフィシエを受章。現在は、イベントのプロデュースやホテル、レストランを対象に、接客サービス向上を目的とする研修セミナーを行うほか、特別アドバイザーとして活動している。



■「ダイニングバー リーガトップ」

ホテル最上階 33 階から、広島市街や瀬戸内海までを見渡す眺望は広島市内屈指。オーセンティック & クールエレガントな雰囲気を併せ持ち、さまざまなシーンで利用できる。ヨーロッパで修業したフレンチシェフによる料理、バーテンダーが 1 杯ずつ心を込めて作るお酒を提供するダイニングバー。

[場所] 33 階

[営業時間] 17:30～23:30(ラストオーダー23:00)

※ご利用は中学生以上とさせていただきます。

※バー利用のお客様は、テーブルチャージとして 1 名様 1,080 円(税金含む)を頂戴いたします。

■「レストラン シャンボール」

ホテル最上階 33 階から、広島城や山々の景色を眺めながら広島の食材をふんだんに使用した季節あふれるフランス料理をお楽しみいただけます。

[場所] 33 階

[営業時間] 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

※ランチタイムのご利用は小学生以上、ディナータイムのご利用は中学生以上とさせていただきます。

※ディナータイムのみ、男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

[シェフ プロフィール]

徳久 進

日本料理の世界から西洋料理に魅せられて、フランス料理の道に入る。スイスでの修業ののち、リーガロイヤルホテル広島へ。西洋料理「レストラン ボーリバージュ」、「レストラン シャンボール」スーシェフなどを務め、2010 年よりシェフに就任。味だけでなく香りを大切に、10 数種のハーブを使い味いに広がりを持たせたモダンフレンチが特長。お客様にも若い世代の料理人にも料理の楽しさを伝えたいという熱い想いを持つ。



リーガロイヤルホテル広島について

1955 年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とし、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇るホテルです。広島市中心地に位置し、緑に囲まれ、2 つの世界遺産(原爆ドーム、宮島)も見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。