

■開業 30 周年記念■ ソムリエ界のトップランナーと、料理人歴 34 年のシェフによる饗宴
『情野 博之ソムリエ×鉄板焼なにわ コラボレーションディナー』

開催日時:2024 年 10 月 31 日 (木) 18:30～(受付 18:00～) ※予約制



リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 室敏幸^{むろとしゆき})の 6 階「鉄板焼なにわ」では、2024 年 10 月 31 日 (木) に正統派フランス料理の名店 レストラン アピシウスのシェフソムリエ 情野博之氏^{せいのひろゆき}を招聘し、鉄板焼と厳選ワインのペアリングを楽しむ一夜限りのイベント『コラボレーションディナー』を開催いたします。

本イベントは、今年 4 月に開業 30 周年を迎えた当ホテルが、これまで支え続けてくださったお客様に特別なひとときを過ごしていただきたいという思いで企画しました。7 月に 33 階「レストラン シャンボール」で第 1 回を開催。大変ご好評いただき、今回は 2 回目です。「鉄板焼なにわ」シェフ柿原雄治^{かきはらゆうじ}によるこの日限りのディナーコースと、料理に合わせてソムリエ情野氏が選定したワインを、同氏によるワインの解説とともに楽しみいただけます。

料理は、広島県産の食材を主役にし、シェフ柿原をはじめとした熟練の焼き手によって、素材の味を最大限に引き出します。メインディッシュには、「極上の広島牛フィレ肉と広島牛ロース肉の盛り合わせ」をご用意。どちらも柔らかい肉質ながらも、食感や味の違いをご堪能いただけます。

そして、料理を引き立てるワインは、2019 年ゴ・エ・ミヨ ガイド「ソムリエ オブ ザ イヤー」や第 6 回ポメリースカラシップ優勝など数々の受賞歴を持ち、シャンパーニュ・アンリオ・アンバサダーや、国内屈指のグランメゾンでミシュランガイド東京 2024 セレクトィッドレストランにも選ばれた「アピシウス」(千代田区有楽町)のシェフソムリエを務める情野氏が、世界各国から厳選したワインをラインアップ。広島牛に合わせたしっかりとしたボディの赤ワインを中心に、シャンパーニュを含む全 6 種をお楽しみいただけます。

広島を五感で味わう料理と、ワインが奏でる美味なるハーモニーをぜひご堪能ください。

『情野 博之ソムリエ×鉄板焼なにわ コラボレーションディナー』概要

【日時】2024 年 10 月 31 日 (木) 18:30～(受付 18:00～)

【会場】6 階 鉄板焼なにわ

【料金】1 名様 28,000 円 (料理、シャンパーニュ 1 種、ワイン 5 種、税金・サービス料含む)

【料理】広島レモンサーモンのマリネ 広島県産レモンと塩麴のソース / 秋のお楽しみ食材 カルタファタ包み / 府中味噌を使ったカナダ産オマール海老と広島産あわび茸のグラタン仕立て / 極上の広島牛フィレ肉と広島牛ロース肉の盛り合わせ / 広島県産秋の焼き野菜 3 種 / 広島県庄原産こしひかりのガーリックライス / 汁物、香物 / ショコラテリーヌとフルーツ添え / コーヒー

※料金は、税金・サービス料を含みます。 ※他の特典・割引等は対象外です。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL.082-228-6762(レストラン直通) / 082-228-5401(予約センター)

***** 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 総支配人室(販売促進) 望月^{もちづき}、畑^{はた}

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5473(直通) FAX.082-228-5158

(参考資料)

『情野 博之ソムリエ×鉄板焼なにわ コラボレーションディナー』詳細

【日時】2024年10月31日(木) 18:30～(受付 18:00～)

【会場】6階 鉄板焼なにわ

【料金】1名様 28,000円(料理、シャンパーニュ1種、ワイン5種、税金・サービス料含む)

【メニュー】

- 広島レモンサーモンのマリネ 広島県産レモンと塩麴のソース
- 秋のお楽しみ食材 カルタファタ包み
- 府中味噌を使ったカナダ産オマール海老と広島産あわび茸のグラタン仕立て
- 極上の広島牛フィレ肉と広島牛ロース肉の盛り合わせ
- 広島県産秋の焼き野菜3種
- 広島県庄原産こしひかりのガーリックライス
- 汁物、香物
- ショコラテリーヌとフルーツ添え
- コーヒー



料理イメージ

【ドリンク】

- CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOUVERAIN 1500ml
シャンパーニュ アンリオ ブリュット スーヴェラン マグナム 1500ml <シャンパーニュ>
- LE ROSÉ × GISCOURS / CHATEAU GISCOURS 2022
ル ロゼ ジスクール / シャトージスクール <ロゼワイン>
- IRANCY CUVÉE LOUIS BERSAN / DOMAINE BERSAN 2020
イランシー キュヴェ ルイ ベルサン / ドメーヌ ベルサン <赤ワイン>
- CHATEAU POTENSAC / CHATEAU POTENSAC 2017
シャトー ボタンサック <赤ワイン>
- ANGELICA ZAPATA CABERNET FRANC ALTA / BODEGA CATENA ZAPATA 2016
アンヘリカ サパータ カベルネ フラン / ボデガ カテナ サパータ <赤ワイン>
- ZINFANDEL / BONTERRA 2021
ジンファンデル / ボンテッラ <赤ワイン>



ワインイメージ

《協賛:株式会社ファインズ》

※料金は、税金・サービス料を含みます。

※他の特典・割引等は対象外です。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※お席はカウンター席にてご用意いたします。

※写真はイメージです。

※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。

情野 博之氏

「トゥールダルジャン」シェフソムリエを経て、今年開業 41 周年を迎えるレストラン「アピシウス」のシェフソムリエを 2007 年より務める。国際ソムリエ協会認定ソムリエ。

第 6 回「ボメリー・スカラシップ・ソムリエコンテスト」優勝、第 3 回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第 3 位、「ゴ・エ・ミヨ 2019」にてベストソムリエ賞受賞。女子栄養大学非常勤講師やシャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、2013 年よりシャンパーニュ・アンリオ・アンバサダーとしてワインの啓蒙に取り組む。ワイン専門誌でのテイスターのみならず、2017 年には NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」で密着取材を受けるなど、ソムリエ界のトップランナーとしても活躍している。

<レストラン アピシウス>

ミシュランガイド東京 2024 セレクティッドレストランにも選ばれた国内屈指のグランメゾン

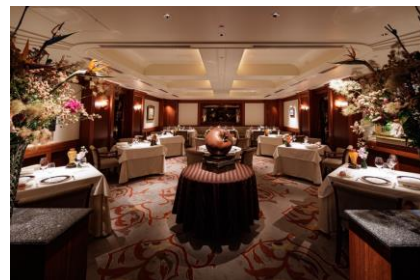
[住所] 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-9-4 蚕糸会館ビル地下 1 階

[電話] 03-3214-1361

[営業時間] 11:30～15:00(ラストオーダー 13:30)
17:30～23:00 (ラストオーダー 20:30)

[定休日] 日曜日

[公式サイト] <http://www.apicius.co.jp/>



柿原 雄治

1991 年 広島グランドホテル入社。1994 年 リーガロイヤルホテル広島開業時はレストラン「鯉城」勤務、その後、宴会調理など様々な部署を経験し、「オールデーダイニング ルオーレ」スーシェフ、宴会調理 シェフを経て、2018 年 7 月「鉄板焼なにわ」シェフ就任。厳選した食材をシンプルに調理し、音や香り、盛り付けや味のほか、焼き手との会話も一緒に楽しめる五感で味わう鉄板焼の醍醐味をお客様にご提供することを一番に心がける。

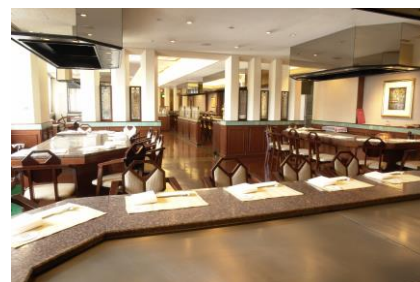
<鉄板焼なにわ>

[営業時間] 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)

17:30～21:00(ラストオーダー 20:30)

[定休日] なし

[公式サイト] <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/teppanyaki>



<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL.082-228-6762(レストラン直通) / 082-228-5401(予約センター)

***** 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 総支配人室(販売促進) 望月、畑

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5473(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>

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