

一夜限りの特別イベント！ドメヌ シャンソン ワインメーカーズディナー

『シャンソン・ナイト』を開催

開催日時：2025 年 4 月 14 日（月）19:00～



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）の 33 階「レストラン シャンボール」では、老舗ワインメーカーのドメヌ シャンソンのエクスポートディレクター ヴァンサン・ワレス氏と、正統派フランス料理の名店 レストラン アピシウスのエグゼクティブソムリエ 情野 博之 氏を招聘し、心華やぐフランス料理と厳選ワインのペアリングを楽しむドメヌ シャンソン ワインメーカーズディナー『シャンソン・ナイト』を 2025 年 4 月 14 日（月）に開催いたします。

本イベントでは、同店のシェフ 春田 義彦 による特別ディナーコースと、情野氏が料理に合わせてペアリングしたドメヌ シャンソンのワイン 5 種とともに、ヴァンサン・ワレス氏によるドメヌ シャンソンの歴史やブドウ栽培、ワイン醸造、フランスの最新ワイン事情などの解説もお楽しみいただけます。

料理は、地産地消にもこだわり、“広島レモン”や“くれえ海老”、“広島サーモン”などを使用した全 7 品。メインディッシュには、シェフ春田が得意とする絶妙な火入れでじっくりと焼き上げた合鴨を、青胡椒の爽やかな香りとピリッとした辛みが特徴のソース・ポワブルベールと合わせました。ワインとのマリアージュをイメージしたひと皿ひと皿で、この日限りのコースをお召しあがりいただけます。

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 回ポメリエ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 2025 セレクトイ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）のエグゼクティブソムリエを務める情野氏が、料理全体から壮大な海をイメージしてセレクトしたワインをラインナップ。複雑な香りを持ち、深み、奥行きのあるエレガントな味わいのワイン全 5 種類をお楽しみいただけます。

ひと皿にストーリーが込められた料理と、ドメヌ シャンソンの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。

ドメヌ シャンソン ワインメーカーズディナー『シャンソン・ナイト』概要

【日時】2025 年 4 月 14 日（月） 19:00～（受付 18:30～）※事前予約制

【会場】33 階 レストラン シャンボール

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

【料理】アミューズ ブーシュ / 前菜 2 品 / 魚料理 / 肉料理 / デザート 2 品 / コーヒーと小菓子

※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.082-228-5473（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

ドメヌ シャンソン ワインメーカーズディナー『シャンソン・ナイト』詳細

【日時】2025 年 4 月 14 日(月) 19:00～(受付 18:30～) ※事前予約制

【会場】33 階 レストラン シャンボール

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

【メニュー】

- アミューズ ブーシュ “テロワール広島”
- 帆立貝柱のタルタルと春の豆 マコン ヴィラージュのムースと広島レモンをアクセントに
- 広島で育った”くれえ海老”のポッシュ グリーンアスパラガスを添えて 濃厚なコラーゲンソース
- しつとりと火を入れた広島サーモンにペコロスのエチューベを合わせて
香り高い赤ワインのソース ジュヌボワーズ
- じっくり焼き上げた鴨胸肉(合鴨)のロティ 腿肉のファルシーとともに ソース・ポワブルベール
- 蒲刈の藻塩と江田島のオリーブオイルのデュオ
- 香草の香るサブレ 軽やかなメレンゲと柑橘のソルベをのせて
- コーヒー または 紅茶 とミニャルディーズ

【ドリンク】

- ブルゴーニュ シャルドネ(シャンソン) <白ワイン>
- マコン ヴィラージュ(シャンソン) <白ワイン>
- ル バスティオン ボーヌ プルミエクリュ ブラン(ドメヌ シャンソン) <白ワイン>
- ブルゴーニュ ピノ ノワール(シャンソン) <赤ワイン>
- ル バスティオン ボーヌ プルミエクリュ ルージュ(ドメヌ シャンソン) <赤ワイン>

《協賛:株式会社ファインズ》



ワインイメージ

※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。

※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。 ※写真はイメージです。

※ワインの銘柄は変更になる場合がございます。

ヴァンサン ワレス氏 ドメヌ シャンソン エクスポート ディレクター

2017 年よりドメヌ シャンソンのエクスポートディレクターを務めるヴァンサン ワレス氏。醸造の経験やブルゴーニュや南フランスのワイナリーで培った経験を持ち、ワインの製造から輸出までの全プロセスに精通している。彼の豊富な経験と専門知識を活かし、世界各国で活躍。

<ドメヌ・シャンソン>

ドメヌ シャンソンは 1750 年から続く、フランスブルゴーニュ地方、ボーヌ拠点の大手メゾンの中でも最も長い歴史をもつ造り手のひとつ。ボーヌの中心部に位置する 15 世紀のバスティオン(城塞)をセラーとして使用し、伝統を守りつつ近代の技術を取り入れたワイン造りを行っている。

**DOMAINE
CHANSON**
EN BOURGOGNE DEPUIS 1750



***** 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>

せい の ひろゆき
情野 博之氏 レストラン アピシウス エグゼクティブソムリエ

「トゥールダルジャン」シェフソムリエを経て、今年開業 42 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。2025 年エグゼクティブソムリエに就任。

国際ソムリエ協会認定ソムリエ。

第 6 回「ポメリー・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 2025 セレクトイ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)

RESTAURANT
APICIUS

[定休日] 日曜日

[公式サイト] <http://www.apicius.co.jp/>



はるた よしひこ
春田 義彦 レストラン シャンボール シェフ

1999 年 3 月リーガロイヤルホテル(大阪)入社。

宴会部門・レストランで研鑽を積み、フランス三ツ星レストランで修業後、宴会調理部門でスーシェフとして腕をふるう。その後、くろよんロイヤルホテルのシェフ、

リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」スーシェフを経て、2022 年 4 月リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」シェフに就任。

お客様に喜んでいただける料理作りや日々の努力を惜しまない姿勢、後輩への技能伝承などが高く評価され、2013 年 11 月「なにわの名工若葉賞」を受賞。

素材からのインスピレーションを大切にしながら、他では体験できない美味しさ・驚き・感動を追求した料理を創り出し、その実力はお客様より高い評価を得ている。



<レストラン シャンボール>

[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 20:00)

[定休日] 月曜日 ※ランチは、水~日・祝のみ営業

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

Restaurant
Chambord
 レストラン シャンボール



<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.082-228-5473(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) もちづき はた 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>