



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025年5月12日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

一夜限りの特別イベント！

『シャンパーニュ パルメ スペシャルディナー』を開催

開催日時:2025年7月3日(木)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^{むろとしゆき}室敏幸)の33階「レストラン シャンボール」にて、プレミアムシャンパーニュメゾン「パルメ」のブランドアンバサダー阿部誠氏^{あべまこと}を招聘し、心華やぐフランス料理と阿部氏がセレクトしたシャンパーニュとのペアリングをお楽しみいただける『シャンパーニュ パルメ スペシャルディナー』を2025年7月3日(木)に開催いたします。

本イベントでは、同店のシェフ^{はるたよしひこ}春田義彦による特別ディナーコースと、2002年度全日本最優秀ソムリエでもある阿部氏がセレクトした、パルメのシャンパーニュ5種とのペアリングをお楽しみいただけます。

料理は、シャンパーニュ地方で日常的に楽しまれているシャンパーニュのみでフルコースを味わうペアリングコースをイメージした全6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仕上げたホロホロ鳥に、シャンパーニュ地方の特産品であるシャウルスチーズなどを合わせたひと皿をご用意しました。暑い夏にぴったりなシャンパーニュとのマリアージュを楽しめる爽やかなコースをお召しあがりいただけます。

シャンパーニュには、1947年にフランス モンターニュ・ド・ランスの若手シャンパーニュ生産者7人が集まって生まれたシャンパーニュ・メゾン「パルメ」から5種をラインアップ。2020年には、シャンパーニュ&スパークリング世界選手権2020で「パルメ ブリュット・レゼルヴ」がWorld Champion Classic NV Brut(ノンヴィンテージ・ブリュット部門で世界一)を獲得するなど世界から注目を浴びるブランドです。

ひと皿にストーリーが込められた料理と、パルメのシャンパーニュが奏でる美味なるハーモニーで、特別な時間をお過ごしください。

『シャンパーニュ パルメ スペシャルディナー』概要

【日時】2025年7月3日(木) 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30,000円(料理、シャンパーニュ5種、税金・サービス料含む)

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

【URL】<https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair-list/abesommelier-chambord-collaboration-202507>

※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) / 082-228-5431(レストラン予約)

***** 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^{もちづき はた}

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(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>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

『シャンパーニュ パルメ スペシャルディナー』詳細

【日時】2025年7月3日(木) 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 30,000円(料理、シャンパーニュ5種、税金・サービス料含む)

【メニュー】

- アミューズ・ブーシュ
- オマール海老のミ・キュイ
なめらかなカリフラワーのババロアと爽やかなトマトウォータージュレとのハーモニーで
- パートを纏わせクロッカんに焼き上げた鱈と帆立貝柱ムースを シャンパーニュのソースと合わせて
- ホロホロ鳥のロースト アボカドのベニエと[リンゴ/シャウルス/胡桃]を添えて 香り高いジューとともに
- 東広島トマト撫子とスイカのデュオ 爽やかな香り
- 桃のデグリネゾン セミフレッド・グラニテ・ジュレをあわせて
- コーヒー または 紅茶 と ミニアルデイズ

【ドリンク】

- ラ・レゼルヴ(パルメ) <シャンパーニュ>
- ラ・レゼルヴ・ナチュール(パルメ) <シャンパーニュ>
- ブラン・ド・ブラン (パルメ) <シャンパーニュ>
- ロゼ・ソレラ(パルメ) <シャンパーニュ>
- ネクター・レゼルヴ(パルメ) <シャンパーニュ>

《協賛:株式会社都光》



シャンパーニュイメージ

※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。
※シャンパーニュの銘柄は変更になる場合がございます。

シャンパーニュ「パルメ」

モンターニュ・ド・ランスの7人の若手シャンパーニュ生産者が集まって、世界をアツと驚かすシャンパーニュブランドを創り上げよう！という想いでひとつのシャンパーニュ・メゾンが設立されました。1947年のことです。7人全員がグラン・クリュとブルミエ・クリュ畑所有者だったことから、「ソシエテ・デ・グラン・テロワール・ド・ラ・シャンパーニュ」として設立されましたが、その後まもなく「シャンパーニュ パルメ&Co.」へと改名し、現在に至ります。複数のRM(レコルタン・マニピュラン)が集まって出来たメゾンのため、シャンパーニュ生産者のカテゴリー上はCM(コーペラティブ・マニピュラン:組合の栽培農家たちがブドウを持ちよりシャンパーニュを生産する)となりますが、200ha以上のグラン・クリュおよびブルミエ・クリュのブドウ畑を使用し、一貫した品質管理のもとシャンパーニュを生産しています。

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

***** 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.082-228-5949(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>



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

阿部誠氏 「パルメ」ブランドアンバサダー

3年に一度開催される全日本最優秀ソムリエコンクール 2002年の第三回大会にて優勝、同年の全日本最優秀ソムリエとなり、2004年にギリシャにて行われた第11回世界ソムリエコンクールの日本代表として出場。ホテル西洋銀座でメインダイニングの支配人兼シェフソムリエを経て、2004年独立。「ワインには人と人の結びつきを深める不思議な力がある」をモットーに、食を通じた新しいカルチャーを創出する。国内外のワインやソムリエのコンクールの審査委員なども務める。毎年、世界各国のワイナリーを訪問し見識を深め、フランスシャンパーニュ地方に引率訪問のツアーを行うなど海外の有名生産者や一流レストランとの交流も積極的に行っている。現在は、フリーランスのソムリエとして全国の様々な業態の飲食店やホテルのワインやサービスのコンサルティング、ワインイベント、セミナーなどを全国で行っている。また、ワインの輸入元や酒販店へのアドバイスなども手掛けている。2019年6月に開催された、G20大阪サミットの中で主要各国の元首、首相を招いての首脳夕食会にて、飲料のサービスと接遇を担う。2020年11月卓越した技能者「現代の名工」を厚生労働省より受賞。2025年1月より(一社)日本ソムリエ協会副会長に就任。



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>



<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) / 082-228-5431(レストラン予約)

***** 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.082-228-5949(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>