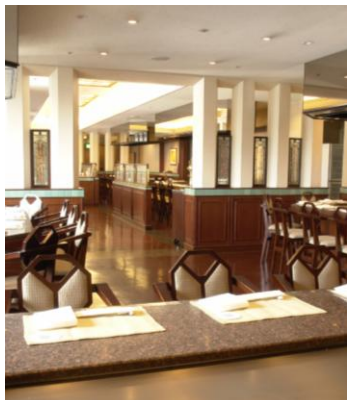


ソムリエ情野博之スペシャルコラボレーション

『鉄板焼なにわ×秋のワイン会』

開催日時: 2025 年 10 月 16 日 (木) 18:30～(受付 18:00～) ※予約制



イメージ

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、2025 年 10 月 16 日 (木) に正統派フランス料理の銘店 レストラン アピシウスのエグゼクティブソムリエ^{せいひのひろゆき}情野博之氏を招聘し、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『ソムリエ 情野博之スペシャルコラボレーション 鉄板焼なにわ×秋のワイン会～五感を刺激する味覚の饗宴、今年も開催！ゴ・エ・ミヨ 2019 ベストソムリエ 情野博之が厳選した至高ワイン～』を開催いたします。

本イベントは、「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、料理に合わせてゴ・エ・ミヨ 2019 ベストソムリエの情野氏が厳選したワインを、同氏によるワインの解説とともにとお楽しみいただけます。

料理は、秋の食材を主役にし、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、「兵庫県産 極上黒毛和牛フィレ」をご用意。きめ細やかで柔らかな肉質と、豊かな旨みが口いっぱいに広がる、至福のひと皿です。

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 回ボ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)のエグゼクティブ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。兵庫県産 極上黒毛和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 5 種をお楽しみいただけます。

秋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。

『鉄板焼なにわ×秋のワイン会』概要

【日時】2025 年 10 月 16 日 (木) 18:30～(受付 18:00～)

【会場】6 階 鉄板焼なにわ

【料金】1 名様 32,000 円 (料理、シャンパーニュ 1 種、スパークリングワイン 1 種、ワイン 3 種、税金・サービス料含む)

【料理】蒸し鮑ときのこポテトのテリーヌ 肝ソースとともに / 北海道産帆立貝柱と秋の味覚の朴葉包み焼き 鉄板で仕上げる香りの一皿 / カナダ産活けオマール海老のフランベ あさり入り白ワインソース / 兵庫県産 極上黒毛和牛フィレ (80g) ～広島県吉和産の本わさびとこだわりの塩 3 種～ / 季節の彩り焼き野菜 3 種 女鹿平 香り舞茸・べにはるか・マコモタケ / 長野県産幻の米こしひかり 鉄板で仕上げるガーリックライス / 汁物、香物 / Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ 季節のフルーツ添え / コーヒー

【URL】https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/teppan-apicius-202510

※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) / 082-228-5431(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.082-228-5473(直通) FAX.082-228-5158

(参考資料)

『鉄板焼なにわ×秋のワイン会』詳細

【日時】2025年10月16日(木) 18:30～(受付 18:00～)

【会場】6階 鉄板焼なにわ

【料金】1名様 32,000円(料理、シャンパーニュ1種、スパークリングワイン1種、ワイン3種、税金・サービス料含む)

【メニュー】

- 蒸し鮑ときこのポテトのテリーヌ 肝ソースとともに
- 北海道産帆立貝柱と秋の味覚の朴葉包み焼き 鉄板で仕上げる香りの一皿
- カナダ産活けオマール海老のフランベ あさり入り白ワインソース
- 兵庫県産 極上黒毛和牛フィレ(80g)
～広島県吉和産の本わさびとこだわりの塩3種～
- 季節の彩り焼き野菜3種 女鹿平 香り舞茸・べにはるか・マコモタケ
- 長野県産幻の米こしひかり 鉄板で仕上げるガーリックライス
- 汁物、香物
- Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ 季節のフルーツ添え
- コーヒー



料理イメージ

【ドリンク】

- BRUT SOUVERAIN / CHAMPAGNE HENRIOT
シャンパーニュ アンリオ ブリュット スーヴェラン <シャンパーニュ>
- MICHELLE BRUT ROSE / DOMAINE STE MICHELLE
ドメヌ サン ミッシェル / ミッシェル ブリュット ロゼ <ロゼスパークリングワイン>
- HERITAGE PICPOUL DE PINET / GERARD BERTRAND
ジェラルール ベルトラン / ヘリテージ ピクプールド ピネ 2021 <白ワイン>
- CHATEAU TRONQUOY / CHATEAU TRONQUOY
シャトー トロンコワ 2019 <赤ワイン>
- VINAS VIEJAS DE LA PROPIEDAD / PALACIOS REMONDO
パラシオス レモンド / ビニャス ビエハス デラ プロピエダッド 2020 <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。

***** 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

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「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

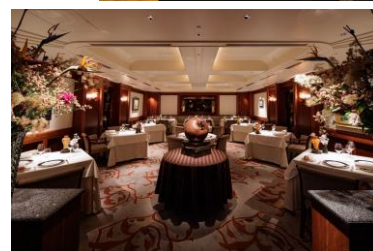
〔営業時間〕 11:30～15:00(最終入店 13:00)

17:30～23:00(最終入店 20:00)

〔定休日〕 日曜日

〔公式サイト〕 <http://www.apicius.co.jp/>

RESTAURANT
APICIUS



柿原 雄治 鉄板焼なにわ シェフ

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、「オールデイダイニング 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。

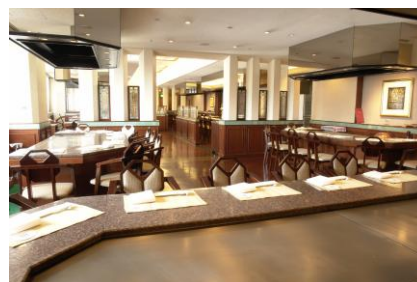
＜鉄板焼なにわ＞

〔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) / 082-228-5431(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.082-228-5473(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>