

ワインと食を通じて日本の魅力を堪能する一夜限りのイベント！
「SUNTORY FROM FARM メーカーズディナー」開催
 ～サントリー ソムリエ 松本 典之×フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史～
 予約開始日：2023年8月10日(木)～
 開催日：2023年10月13日(金)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)はフレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)で、サントリー株式会社よりソムリエ 松本 典之氏を迎えて日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」とともに、日本の魅力が堪能できる一夜限りのイベント「SUNTORY FROM FARM メーカーズディナー ～サントリー ソムリエ 松本 典之×トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史～」を2023年10月13日(金)に開催します。



「SUNTORY FROM FARM」ワイン イメージ



「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」店内 イメージ

「SUNTORY FROM FARM(<https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/>)」は“つくり手が日本の風土と向き合って、ぶどう畑からつくるお酒”という日本ワインの価値を発信するブランドです。『これからの豊かさを語る存在となって世界に届けられるワイン』をコンセプトに、国内外のコンクールでも数々の賞に輝き、その品質の高さを証明しています。

現在、同ブランドではぶどう品種やテロワール、ワイナリーのものづくりへのこだわりなど、お客様に感じていただきたい価値を打ち出した4つのシリーズを展開。その中で、今回はサントリー株式会社ワインカンパニー ソムリエ 松本氏による選りすぐりの5本を提供します。

その選び抜かれたワインたちに合わせるのは、フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田が手がける特別なフルコース。安曇野放牧豚や甲州ワインビーフなど、ワイン産地の食材を使用することでより調和が生まれ、ワインの香りや味わいを引き立たせます。

当日は、松本氏に「SUNTORY FROM FARM」ワインにまつわる貴重なお話を語っていただきます。こだわりの日本ワインとワイン産地の食材を使用した料理を通じて、ぜひ日本の魅力に浸る一夜をお愉しみください。

詳細については次の通りです。

「SUNTORY FROM FARM メーカーズディナー」開催 概要
 ～サントリー ソムリエ 松本 典之×フレンチダイニング トップ オブ キョウトシェフ 寺田 篤史～

【実施店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14階)

【開催日】 2023年10月13日(金)

【営業時間】 17:00～21:30 (ラストオーダー 20:00) ※お好きな時間で予約可

【人数】 40名様限定



RIHGA ROYAL HOTELS

- 【料 金】 お一人様 24,200 円
 リーガロイヤルホテル オフィシャルアプリ会員 10%優待特別料金 21,780 円
 ※表記料金は税金・サービス料を含みます。
- 【内 容】 ※ワインをお一人様各 100cc ご用意いたします。



登美の丘 ロゼ
2021



津軽
ソーヴィニヨン・ブラン
2022



塩尻メルロ
2018



登美の丘 甲州
2021



登美の丘 赤
「時のかさね」

- アミューズ / 登美の丘 ロゼ 2021 × 甲州地どり、山梨県産柿
- 冷前菜 / 津軽ソーヴィニヨン・ブラン 2022 × 青森県産野辺地蕪、青森県産ヒラツメガニ
- 温前菜 / 塩尻メルロ 2018 × 安曇野放牧豚、長野県産チーズ清水牧場「バックス」
- 魚料理 / 登美の丘 甲州 2021 × 富士の介、やはたいも
- 肉料理 / 登美の丘 赤「時のかさね」 × 甲州ワインビーフ
- デザート / 洋梨
- コーヒー
- 小菓子
- パン

※入荷状況により食材の内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。



サントリー株式会社ワインカンパニー
 ワイナリーワイン事業部
 ソムリエ 松本 典之

ホテルや、フレンチレストランで勤務したのち、2003 年よりソムリエのキャリアが始まる。コムソムリエコンクールファイナリストや、シガーマネジャーを取得。2010 年にサントリーワインに入社後は、日本ワイン検定 1 級、サントリー日本ワインアンバサダーを取得し、天皇即位の礼 晩餐会のワインサービスを担当するなど、日本のワインの魅力を伝えるため、精力的に活動している。

リーガロイヤルホテル京都
 フレンチダイニング トップ オブ キョウト
 シェフ 寺田 篤史

2004 年リーガロイヤルホテル(大阪)入社後、ナチュラルガーデン、レストラン シャンボール、調理部を経て、2015 年フランス 二つ星、三つ星レストランにて研鑽を積む。2022 年「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」シェフに就任。地元京都の食材や、調味料などを使ったフレンチを創りあげることこだわり、常に新しい食材と、フレンチとの融合を探求し続けている。



■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 フレンチダイニング トップ オブ キョウト
 075-361-9221(直通)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 尾崎・和田・三木
 〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
 TEL:075-361-9149(直通) FAX:075-361-9150