

NEWS RELEASE

イタリアワインの魅力を日本に伝え続ける、ワインジャーナリスト 宮嶋勲氏を招き、  
銘醸ワインと京フレンチの魅力を酔いしれる一夜限りのイベント！

～イタリアワインジャーナリスト 宮嶋勲 × 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～

## 「イタリアワインと京フレンチの饗宴」開催

開催日：2025 年 10 月 16 日(木)

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」にて、イタリアワインの魅力を伝え続けているイタリアワインジャーナリスト 宮嶋 勲氏を招き、厳選ワインとフランス料理の魅力を堪能できる一夜限りのイベント「イタリアワインと京フレンチの饗宴」を2025年10月16日(木)に開催します。



「イタリアのワイナリー畑」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

今回のイベントでは、より深くイタリアワインの魅力をお愉しみいただくため、京都出身のイタリアワインジャーナリスト 宮嶋 勲氏をお招きします。東京大学卒業後、イタリアでの新聞社勤務を経て、国際的に活躍されています。イタリアワインガイド『ガンベロ・ロッソ』日本語版責任者も務め、星勲章コンメンダトーレ章を受章するなど国際的にも高く評価されています。

本イベントでは宮嶋氏が厳選したワイン6種を提供します。北から南まで、土地の個性と造り手の情熱が詰まった珠玉のラインアップとなっています。中でもワインのみならずピエモンテ州の食文化を世界に発信しているワイナリー、チェレット社の『バローロ(チェレット) 2020』は“ワインの王”と称されるイタリア最高峰の赤ワインで、バローロならではの力強さと繊細さが見事に調和した味わいです。

さらに本イベントに合わせ、フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田篤史が京都産食材を使用した特別なディナーコースを手掛けました。6種類のイタリアワインの特徴を引き出すお料理と芳醇なワインのマリアージュが洗練されたペアリングの世界へ皆様をお連れします。

当日はイタリアワインの魅力について、宮嶋氏に語っていただきます。こだわりの厳選イタリアワインと京都産食材を使用した京フレンチのフュージョンが織りなす、2つのテロワール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。

～イタリアワインジャーナリスト 宮嶋勲 × 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～

## 「イタリアワインと京フレンチの饗宴」開催 概要

【開催店舗】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【開催日】 2025 年 10 月 16 日(木) **※前日までの要予約**

【開催時間】 18:30～スタート(受付 18:00～)

【人数】 25 名様限定

【料金】 お一人様 29,095 円(お料理、お飲物、税金・サービス料含む)

【内 容】※ワインはお一人様各種一杯でご用意いたします。

- アルス イタリカ “ダ ヴィンチ ロイヤルキャビア” 金時にんじんのムース  
×プロセッコ ゼロ ミレジマート (ラ ジャラ) 2023
- 舞鶴であがったバショウカジキのサラダ仕立て ピスタチオのドレッシング  
×エトナ ビアンコ (ムルゴ) 2023
- 和束町猪と丹波黒豆のパッパルデッレ  
×カステッロ ディ ヴォルパイア キアンティ クラッシコ リセルヴァ  
(カステッロ ディ ヴォルパイア) 2021
- 宮津港から届くスズキとクロモのベニエ ブッキーニのフォンダン  
×ダブルノ ファランギーナ (ファットリア ラ リヴォルダ) 2023
- 京鴨のロースト モデナ産バルサミコ酢“ゴールドカスク”IGP  
×バローロ (チェレット) 2020
- 上世屋獣肉店 丹後鹿のポワレ ポルチャーニのソース  
×ブルネッロ ディ モンタルチャーノ (フリーニ) 2018
- ズコット 現代風
- 小菓子和食後のお飲み物

北から南までイタリア全土から厳選したワインをご用意しました。



「ペアリングワイン ボトル」イメージ



<イタリアワインジャーナリスト>  
宮嶋 勲氏

1959 年京都府生まれ。東京大学経済学部卒業。  
1983 年から 1989 年までローマの新聞社に勤務。  
現在、イタリアと日本でワインと食について執筆活動を行っている。  
著書に『10 皿でわかるイタリア料理』(日本経済新聞出版社)、  
『イタリアワインマニュアル』(ワイン王国)、訳書に『ガンベロロッソ・イタリアンワインガイド』(講談社)など。  
2013 年グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞受賞。  
2014 年イタリア文化への貢献により“イタリアの星勲章”コンメンダトーレ章  
(Commendatore dell' Ordine della Stella d'Italia)をイタリア大統領より受章。

<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 年にフランスの二つ星、三つ星レストランで研鑽を積む中、ロース地方ヴァランスのメゾンピックで研修を行い、さらに技術を磨く。

2022 年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にこだわり、常に新しい食材と、フレンチとの融合を探索し続けている。



※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。

※写真は、すべてイメージです。

■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)

\*\*\*本件に関するお問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 鳥井・宮地  
〒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