

約400年の歴史を誇る名門ワイナリーからジャン・トリンバック氏を招き、
厳選ワインと懐石フレンチの魅力を堪能する一夜限りのイベント！

「トリンバック メーカーズディナー」開催

～ジャン・トリンバック × 懐石フランス料理 グルマン橋 シェフ 日野 大蔵～

開催日：2025年4月10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)は懐石フランス料理 グルマン橋で、フランス アルザス地方のワインの造り手 ジャン・トリンバック氏を招き、厳選ワインとフレンチの魅力が堪能できる一夜限りのイベント「トリンバック メーカーズディナー」を2025年4月10日(木)に開催します。



フランス アルザス地方のワイナリー『トリンバック』畑の様子

今回メーカーズディナーにお招きする「ジャン・トリンバック氏」は、約400年の歴史を誇る名門ワイナリー「トリンバック」の12代目共同経営者です。彼は、トリンバックの素晴らしさを広げるため世界各国を訪問しており、2021年には「TOP100 ワイナリー」に選出されるなど、その実力は世界中で高く評価されています。

本イベントでは、ジャン・トリンバック氏と懐石フランス料理 グルマン橋 マネジャー兼ソムリエの橋高英昭による選りすぐりのワイン6種を提供します。世界最高峰のリースリングの一つとして称される「リースリング クロ サンテューヌ2018」など、洗練された酸味と果実味、複雑で長い余韻が織りなす至高の味わいを堪能できるワインを取り揃えました。

そのような選り抜かれたワインに合わせるには、懐石フランス料理 グルマン橋 シェフ日野 大蔵が手掛ける特別なディナーコース。アルザス地方のワインに合わせた料理を京都食材で表現し、カウンター越しに魅せるシェフの洗練された手さばきがワインの香りや味わいをより一層引き立てます。

当日はジャン・トリンバック氏がお客様のお席へ訪れ、ワインにまつわる貴重なお話を語っていただきます。和と洋の繊細なマリアージュに酔いしれ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。

「トリンバック メーカーズディナー」開催 概要

～ジャン・トリンバック × 懐石フランス料理 グルマン橋 シェフ 日野 大蔵～

【実施店舗】 懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階)

【開催日】 2025年4月10日(木) ※前日までにご予約ください。

【開催時間】 18:30～スタート ※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。

【人数】 25名様限定

【料金】 お一人様 25,300円(お料理、お飲物、税金・サービス料含む)

【内容】 トリンバック メーカーズディナー 特別メニュー 全8品

ペアリングワイン 全6種

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 懐石フランス料理 グルマン橋 075-361-9223(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 販売促進担当 西村・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