

フランスローヌ地方の名門ワイナリー「M.シャプティエ」からエドゥアール・パヨ氏を招き、
厳選ワインとフレンチの魅力を堪能する一夜限りのイベント！

「M.シャプティエ メーカーズディナー」開催

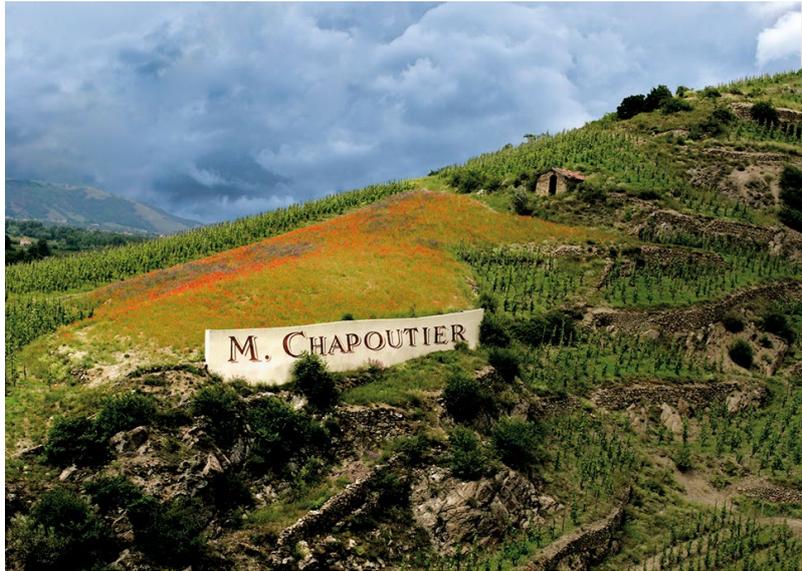
～M.シャプティエ エドゥアール・パヨ × フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフ 寺田 篤史～

開催日：2025年5月16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」で、フランス ローヌ地方の名門ワイナリー「M.シャプティエ」のアジア輸出部長 エドゥアール・パヨ氏を招き、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「M.シャプティエ メーカーズディナー」を2025年5月16日(金)に開催します。



ペアリング イメージ



M.シャプティエ ブドウ畑の様子

フランス ローヌ地方の名高いワイン産地、エルミターージュに位置する名門ワイナリー「M.シャプティエ」の当主 ミシェル・シャプティエ氏は情熱とエネルギーに満ち溢れたカリスマ的な醸造家として、エルミターージュの素晴らしさを世界に広めた立役者です。彼が手掛けたワインは数々のワイン評価誌で100点を獲得し、その卓越した品質はワイン業界で圧倒的な存在感を誇っています。

今回のメーカーズディナーでは、M.シャプティエのアジア輸出部長「エドゥアール・パヨ氏」をお招きします。彼は、M.シャプティエのワインの魅力を世界各国に伝える重要な役割を担い、グローバルな市場でのイベントを通じて、ブランドの認知度向上に貢献してきました。

そして、本イベントではエドゥアール・パヨ氏とリーガロイヤルホテル京都 ソムリエの吉永 忍が厳選したワイン6種を提供します。「M.シャプティエ コルナス レ・ザレーヌ ルージュ 2021」や「M.シャプティエ タヴェル ロゼ ボールヴォワール 2023」など、赤・白・ロゼ・甘口といったバラエティ豊かなワインを取り揃え、それぞれのワインが持つ繊細な香りやエレガントな余韻をご堪能いただけます。

さらに、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は、M.シャプティエのワインと絶妙に調和し、フランスローヌ地方の豊かな風土を感じさせる料理でワインの個性を引き立てます。シェフがフランスで研鑽中に訪れた思い出の地の味を京都食材で表現し、フランスローヌ地方の郷土料理とワインのマリアージュが特別なひとときを彩ります。

当日はエドゥアール・パヨ氏が各テーブルへ訪れ、ワインにまつわる貴重なお話を語っていただきます。こだわりの厳選ワインとワイン産地の調理法を活かした特別なコースのハーモニーに酔いしれる一夜をお楽しみください。

詳細については次の通りです。

「M.シャプティエ メーカーズディナー」開催 概要

～M.シャプティエ エドゥアール・パヨ × 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】 2025年5月16日(金) ※前日までにご予約ください。

【開催時間】 18:30～スタート



RHIGA ROYAL HOTELS

【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】 ※ワインはお一人様各種一杯をご用意いたします。

- 山田製油 金ごま風味のフォワグラと宮津産真鯛の2種類のタルトレット
- 甘えびのクリュ 中野酢レモン酢とエシャロットのドレッシング
× コート・デュ・ローヌ ベルルーシュ ブラン 2023
- 京鴨もも肉とアーティーチョークのテリーヌ 亀岡市小島農園 春菊のサラダ
× コート・デュ・ローヌ ベルルーシュ ルージュ 2023
- ミシュランガイド3つ星 メゾンピックのスペシャリテをイメージして 抹茶のパートで包んだ“ベルランゴ” 生姜風味のジュ
× タヴェル ロゼ ボールヴォワール 2023
- 丹後ジャージー牧場ホエイでマリネした真鯛 モンペリエバターのソース
× サン・ペレイ レ・タヌール ブラン 2023
- 京都産鹿肉のローストとパネ 京丹後 空詩土ブルーベリーソースシヴェ
× コルナス レ・ザレーヌ ルージュ 2021
- フランボワーズ風味のメレンゲ 西京味噌のクリーム 丹波黒豆のソース
× リヴザルト 1982
- パン
- 小菓子と食後のお飲み物

※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。



<M.シャプティエ社>

アジア輸出部長

エドゥアール・パヴォ

ローヌ渓谷近くのアルプス地方に生まれる。祖父の影響で若い頃からワインに興味を持ち、フランスとイギリスで政治経済を学んだ後、ワイン業界でのキャリアをスタートする。

2012年からM.シャプティエに勤務し、オーストラリアで現地販売担当としての経験を積んだ後、ドバイ、シンガポールでの勤務を経て、現在も世界中を飛び回り、ローヌ地方のワインの魅力を伝え続けている。

2025年でM.シャプティエでの勤務は13年目となる。

<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、ローヌ地方 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「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にこだわり、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。



※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。

■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 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