

日本ワインと懐石フレンチのペアリングを愉しむ
～極上のマリアーージュ～
「日本ワイン“SUNTORY FROM FARM”とフレンチ懐石の饗宴」開催
開催日:2025 年 12 月 10 日(水)～12 月 12 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、懐石フランス料理 グルマン橘にて、サントリーホールディングス株式会社が手がける日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」の厳選ワインと季節の食材を活かした懐石フレンチとのペアリングワインイベントを2025年12月10日(水)から12日(金)までの3夜限定で開催します。



『牛頬肉の和風柔らか煮 京都産野菜とともに』
イメージ

『ペアリングワインボトル』イメージ

本イベントでは、サントリーホールディングス株式会社の日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」から、日本の風土の中でつくり手の技術と愛情を込めたブドウ畑でつくられた、厳選ワイン6種類が登場します。

ワインづくりに適しているとされる山梨県・登美の丘で造られた『登美の丘 甲州 スパークリング 2021』は、爽やかな酸が全体を引き締めるバランスの取れた味わいで、ふくやかな果実味が口の中に広がり心地よい余韻が続きます。また長野県産、『塩尻 メルロ 2022』は肉料理と相性が良く、柔らかく豊かなタンニンが丁寧な仕込みを感じさせる、滑らかで旨味のある優雅な赤ワインとなっております。

その選び抜かれたワインにシェフ 長澤 敦史が手掛ける、季節の食材を和のテイストで美しく、繊細に仕上げた特別ディナーコースをご用意しました。メイン料理の『牛頬肉の和風柔らか煮 京都産野菜とともに』は、牛頬肉をじっくりと時間をかけ、箸でほぐれそうなほど柔らかく煮込み、彩り豊かな京都産野菜を添え、和の趣を感じる一皿に仕上げました。塩尻メルロの深みある味わいが、牛頬肉の旨味と絶妙に調和し、口の中で豊かな余韻を奏でます。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。

土地の魅力を活かし、職人の感性と情熱が息づくワインと京都食材で季節の彩りを映した懐石フレンチが響き合うマリアーージュを心ゆくまでご堪能ください。

詳細については次の通りです。

～極上マリアーージュ～
「日本ワイン“SUNTORY FROM FARM”とフレンチ懐石の饗宴」開催 概要

【開催店舗】 懐石フランス料理 グルマン橘(地下1階)

【開催日】 2025 年 12 月 10 日(水)～12 日(金) ※前日までの要予約。

【開催時間】 17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

※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】 1 日 20 名様限定

【料金】 お一人様 27,577 円(お料理、お飲物、税金・サービス料含む)

【内 容】

- キンキの昆布締め 彩り野菜と柚子味噌ドレッシング
× 登美の丘 甲州 スパークリング 2021
- れんこん餅と小海老のあんかけ
× 津軽ソーヴィニヨン・ブラン 2024
- 京鴨とジャンボ椎茸の山椒焼き
× 塩尻 メルロ & マスカット・ベリーA 和のつむぎ
- 牛蒡のポタージュスープ リ・ド・ヴォーのムニエル ミルクの泡を浮かべて
× 塩尻 マスカット・ベリーA 2022
- 真鯛とズワイ蟹のかぶら蒸し 秬甘酒のソース
× 高山村 シャルドネ 2024
- グラニテ
- 牛頬肉の和風柔らか煮 京都産野菜とともに
× 塩尻 メルロ 2022
- 黒毛和牛ロースの肉巻き寿司 京漬物添え
- パティシエおすすめデザート
- コーヒー/パン



『ペアリングワイン』
イメージ



**SUNTORY
FROM
FARM**
サントリー
フロム ファーム

SUNTORY FROM FARM

「すべては畑から」
つくり手が日本の自然と風土と畑から向きあい、
匠の技と愛情を込めて時間をかけてつくりあげたワインであること。
そして、ぶどう畑やワイナリーにその物語があることを、
ぶどう畑を起点として、日本ワインの魅力をお客様にお届けします。

グルマン
橋

懐石フランス料理



懐石フランス料理 グルマン橋

全席カウンター席、目の前で調理する
ライブ感が愉しめるレストラン。

「旬の京野菜提供店」認定店でもあり、京都産野菜など、
季節の食材を和のテイストで美しく、繊細に仕上げた
懐石スタイルのお料理を、お箸でカジュアルに
ご堪能いただけます。

※写真は、すべてイメージです。

※メニューは食材の入荷状況等により変更となる場合がございます。

※お車、自転車等のご来館はご遠慮ください。また、20歳未満の方のご利用はお控えください。

※ワインは、お一人様各種1杯(約100ml)でご用意いたしております。

■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 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