

NEWS LETTER

700 年の歴史を誇る名門「フレスコバルディ」が京都へ。
『フレンチダイニング トップ オブ キョウト
フレスコバルディ ワインメーカーズディナー』開催

開催日：2026 年 9 月 3 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 中谷 知寿）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・トスカーナを代表する名門ワイナリー「フレスコバルディ」社のアジア担当輸出責任者を迎えたメーカーズディナーを2026年9月3日（木）限定で、開催します。



「フレスコバルディ社 エステート テヌータ アンミラーリア」



「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」店内

700 年以上にわたり、イタリア・トスカーナのワイン文化を牽引してきたフレスコバルディ家。その歴史と哲学を受け継ぐ珠玉のワインと、シェフ石橋^{いしばしけいた}敏太が手掛ける一夜限りの特別コースとのマリアージュをお愉しみいただけます。当日は、メーカーズディナーならではの魅力として、フレスコバルディ社のアジア担当輸出責任者である、ブルーノ・ブトラゲーニョ氏が各ワインの特徴や造り手の想い、土地の個性などを解説します。トスカーナの風土や歴史、ワイン造りへの情熱に触れながら、一皿ごとに最適なワインとのペアリングをご堪能いただけます。

コースは、スパークリングワイン「レオーニア ポミーノ ブリュット」で始まるアミューズ料理からスタート。トスカーナの伝統や食文化を取り入れ、京都の食材で仕立てた一皿をご用意します。ペアリングのワインはそれぞれの料理の個性を引き立て、この日限りのマリアージュをご堪能いただけます。締めくくりには、フィレンツェ伝統菓子「ズコット」をイメージしたデザートで、最後までトスカーナ的美食を体験いただけます。

日本唯一の回転展望フレンチレストランから望む京都市街の景色とともに、造り手の声を直接聞きながら味わうワインと料理のマリアージュ。この日、この場所ではしか体験できない特別な一夜をお届けします。

詳細については、次の通りです。

『フレンチダイニング トップ オブ キョウト
フレスコバルディ ワインメーカーズディナー』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】 2026 年 9 月 3 日（木） **※前日までの要予約**

【開催時間】 18:45～スタート（受付 18:30～）

【人数】 20 名様限定

【料金】 お一人様 26,000 円（お料理、お飲物、税金・サービス料含む）
会員特別料金 お一人様 23,000 円（お料理、お飲物、税金・サービス料含む）
※各種割引・特典との併用は不可です。

