

リーガロイヤルホテル東京 開業 25 周年記念企画

ダイニング フェリオ

ボジョレーヌーヴォーナイト

2019 年 11 月 21 日(第 3 木曜日)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 中川 智子）は開業 25 周年の記念企画として、「ダイニング フェリオ」にて、毎年 11 月の第 3 木曜日に解禁される“ボジョレーヌーヴォー”とシェフ菊内によるフレンチコース料理を愉しむイベント「ボジョレーヌーヴォーナイト」を 11 月 21 日（木）に開催します。

ボジョレーはフランス・パリの南東に位置するブルゴーニュ地方の南部に広がるなだらかな丘陵地帯。その年収穫されたぶどうで作るボジョレーヌーヴォーは毎年 11 月第 3 木曜日に解禁され、多くの国でそのフレッシュな味わいが楽しまれています。ダイニング フェリオでは、「ボジョレーの帝王」とも呼ばれるジョルジュ デュブッフ社の初上陸のスパークリングを含めたワインを 3 種類ご用意します。ワインと合わせたシェフ菊内によるコースとともにご堪能いただけます。

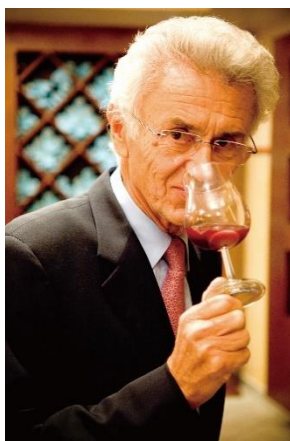
【ジョルジュ デュブッフ】

GEORGES
DUBœUF

ボジョレーの北、マコン地区で生まれ、18 歳ごろからワインの世界に入り、自転車にワインを積み近隣のレストランに売り込み始める。独自のセンスと類い稀な鼻と舌の感覚で醸造家として能力を発揮。1964 年会社を設立。次第に地元だけで飲まれていた「地ワイン」を世界へ広めるため活動を開始。ボジョレーヌーヴォーの解禁を味わう愉しみを世界に伝えた功績と醸造家としての才能が認められ、「ボジョレーの帝王」と呼ばれるようになる。



ジョルジュ デュブッフ社の
ヌーヴォー3 種



ジョルジュ デュブッフ氏



シェフ菊内 料理イメージ

お客様からのご予約・お問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京「ダイニング フェリオ」

TEL.03-5285-1121(代表) <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

イベントの概要は次頁の通りです。

リーガロイヤルホテル東京 開業 25 周年記念企画 ダイニング フェリオ「ボジョレーヌーヴォーナイト」概要

【日時】2019 年 11 月 21 日（木）19：00～（受付 18：30～）

【会場】リーガロイヤルホテル東京（1 階）「ダイニング フェリオ」

【料金】8,000 円（お食事・お飲み物・税金・サービス料含む）

※特別イベントのため、各種割引は適用外となります。

※定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます。

【お飲み物】

- ・（スパークリング）ガメ スパークリング ヌーヴォー 2019
- ・（白ワイン）マコン・ヴィラージュ ヌーヴォー 2019
- ・（赤ワイン）ボジョレーヌーヴォー 2019 プリムール



【お料理】

- ・アミューズ
- ・鶏もも肉のバロティーヌ シャンピニオンのカプチーノ仕立て
- ・淡路島産玉ねぎのフランとコンソメドゥーブル
- ・真鯛のポワレ リ・スフレのエカイユ仕立て 貝類のマリニエールソース
- ・カカオバターをのせた国産牛フィレ肉のグリルと
牛テールを挟んだポムダルファン 赤ワインソース
- ・デザート
- ・コーヒー

※食材の入荷状況により、メニュー内容を変更する場合があります。

※写真はすべてイメージです。

シェフプロフィール

菊内 誠（きくうち まこと）

宴会・洋食・フレンチ・鉄板焼と様々な厨房で幅広い技術を身に付けながら腕を磨く。2017 年 6 月、リーガロイヤルホテル東京「ダイニング フェリオ」のシェフに就任。培った経験を生かし、ジャンルにとられない料理提案と食材にこだわった料理を提供する。



■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進（広報担当）菊政・縄手

TEL: 03-5285-8957 / FAX: 03-5285-8943

〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>