

2023年4月18日

英国王室御用達のシャンパーニュ・メゾンと一夜限りのコラボレーション 『Pol Roger (ポール・ロジェ)』メーカーズディナー開催 世界第5位のソムリエ 岩田 渉によるペアリングと楽しむ



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、フランスのシャンパーニュ・メゾン「Pol Roger (ポール・ロジェ)」とコラボレーションしたメーカーズディナーを、2023年5月17日(水)に開催いたします。

ポール・ロジェは、2004年に英国王室御用達に任命され、その確かな品質は国際的に高い評価を得ています。当日はオーナーファミリーであるユベール・ド・ビィ氏が本企画のために来日。当ホテルのシェフソムリエ 岩田 渉とともにイベントを盛り上げます。また、ポール・ロジェの哲学「気品と優美」をコンセプトに、イタリア料理「SCALAE」の料理長 木原 章太がこの日のためだけに考案した特別メニューをご提供。地元京都の食材や春の旬の素材を用いた SCALAE ならではの「京都イタリアン×クラシックフレンチ」のフュージョン料理を、格調高いシャンパーニュと合わせて存分に堪能いただけます。

ロイヤルウエディングでも提供され、多くの貴族を虜にしたポール・ロジェのシャンパーニュ。その世界観を取り入れ、料理長 木原 章太が織り成すイタリアンとフレンチの融合、そしてシェフソムリエ 岩田 渉のおもてなしとともにワインペアリングをお届けする特別な一夜をお楽しみください。

イベント概要

- 【日 時】 2023年5月17日(水) 18:30~21:30 (18:00 開場)
【場 所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)
【料 金】 33,000 円/人
【内 容】 Pol Roger×イタリアンペアリングディナーコース ※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。
【U R L】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/polroger.html>

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00~19:00)

※表示価格にサービス料 13%と消費税が含まれております。 ※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は、仕入れの都合により変更となることがございます。 ※画像はイメージです。

『Pol Roger (ポル・ロジェ)』について

1849年に設立したポル・ロジェは『気品と優美』を哲学とし、格調高いシャンパーニュを生み出す家族経営ワイナリー。ブドウ本来の繊細な味わいを引き出すため、木樽を一切使用せずステンレスタンクで醸造し、今でも職人の手作業によるルミュアージュを守り続けている。エペルネで最も深い地下セラーで長期熟成させる事で極上の泡を伴うシャンパーニュが生まれる。その確かな品質は元イギリス首相チャーチルをも虜にし、2004年に英国王室御用達に任命された。また、2011年・2018年のロイヤルウエディングでも提供され、国際的に高い評価を得ている。



Mr. Hubert de Billy ユベール・ド・ビイ氏 (ポル・ロジェ オーナーファミリー)

ポル・ロジェ家の5代目オーナーファミリー。パリでビジネスを学び、ポル・ロジェ社で営業及びマーケティングを統括する。醸造担当のダミアン・カンブルとともにファミリーの一員としてアサンブラージュにも参加し、一族の最終決定を下す。またシャンパーニュ愛好家の近年の嗜好や食事とシャンパーニュのマッチングを追究し、リッチとピュアの開発のリーダーとして携わっている。



THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ 岩田 渉

岩田 渉 (いわた わたる)

1989年愛知県生まれ。大学在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、4年間ワインの勉強に没頭する。大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ就任。

◆主な受賞歴

- 2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝
- 2018年「第4回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝
- 2019年 ベルギー開催「第16回 A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。
- 2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞
- 2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ 2021」優勝
- 2023年「第17回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。



THE THOUSAND KYOTO 料理長 木原 章太

木原 章太(きはら しょうた)

1984年高知生まれ北海道育ち。京都調理師専門学校卒業。「Santa Maria Novella Tisaneria Kyoto(サンタ・マリア・ノヴェッラ・ティサネリーア京都)」 「京都ネーゼ」を経て、2019年1月に「THE THOUSAND KYOTO」のイタリアンレストラン「SCALAE」スーシェフに就任。2021年4月に現職「SCALAE」シェフに就任。



THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番
アクセス：J R京都駅より東へ徒歩約2分
開業日：2019(平成31)年1月29日
階数：地下1階～地上9階 (客室：3階～9階 / 222室)
H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



＜このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ＞

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当 / ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp