

「第 21 回 美味講座」～ワインメーカーズディナー Vol.7～

Chateau Jun のワインを楽しむタベ

季節や素材にこだわった美味しい食事について学び味わう、庭のホテル 東京の「美味講座」。第 21 回目は、アパレルメーカー「JUN」が経営するワイナリー「Chateau Jun」のワインがテーマです。アパレルメーカー「JUN」は、1958 年に創業された日本のファッション企業。その「JUN」が、長年のファッション業界での経験とセンスを活かし、経営しているワイナリーが「Chateau Jun」です。山梨県の自然豊かな環境で地元産のぶどうを使った高品質なワインを生産しており、「ジャパン・ワイン・コンペティション」や「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」など、多くの国内外のワインコンクールで高い評価を得ています。今回は、伝統的な手法と最新技術を融合させた、こだわりのワイン造りのお話をお聴きいただきながら、選りすぐりのワインと一夜限りのスペシャルフレンチディナーとのペアリングをお楽しみください。

日時：2024 年 11 月 16 日（土）18：00～21：00（開場 17：30～）

会費：¥18,000（セミナー、ワイン 7 種、お食事代含む）※税・サービス料込

会場：ダイニング 流（庭のホテル 東京 1F） 定員：30 名（定員になり次第〆切）

【ワイン】7 種

- ・ジュンスパークリング
- ・甲州 2023
- ・セミヨン 2021
- ・ソーヴィニヨンブラン 2023
- ・ピノタージュ 2022
- ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2021
- ・クリオエクストラクション 甲州 2021



【お食事】ダイニング 流の特別ディナーコース

- ・アミューズ 小柱スモークとズッキーニのマリネ ブルスケット
- ・前菜 生ハムとブラータチーズ 秋野菜のグリルサラダ
- ・ドゥジュム オマールとムール貝の白ワイン蒸し
- ・魚料理 真鯛のポワレ アグロドルチェソース
- ・肉料理 国産和牛のロースト ポルチーニマデラソース
- ・デザート ゴルゴンゾーラのレアチーズとブドウのゼリー



Chateau JUN について

シャトー JUN は 1996 年に創業。日本有数のブドウの里、山梨県勝沼町に居を構えるジュングループ直営のワイナリーです。自社畑、および契約農家で栽培されたブドウから、芳醇なワインを製造してお届けします。国産ワインコンクール 11 年連続で 23 アイテムが入賞。

"甲州" は Japan Wine Competition 入賞歴 8 回のシャトージュンを代表するワイン、JAL 国際線ビジネスクラスでもサービスされました。

<https://www.chateaujun.com/>

【お申込み】 庭のホテル 東京ホームページのオンライン予約、またはお電話にてお申し込みください。
イベント予約 Tel. 03-3295-4321（10：00～18：00） / www.hotelniwa.jp

*お申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。お電話でのお申し込みの場合は、事務局より参加費のお振込み方法などについて、確認書をお送りいたします。ご入金のご確認が取れ次第、お申し込み完了となります。

