



2024年9月3日

樽発酵・樽熟成の伝統製法を守り続ける名門
Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)とメーカーズディナーを開催
メゾン創業 160 周年を祝う特別記念プレステージ・キュヴェや新作銘柄もお披露目

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、「樽使いのアルチザン(芸術家)」と名高いフランスのシャンパーニュ・メゾン「Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)」とのメーカーズディナーを、2024年10月25日(金)に開催いたします。



アルフレッド・グラシアンは、シャンパーニュ造りにおいて、全てのベースワインを樽で発酵させる数少ない生産者で、まさに樽発酵・樽熟成の伝統製法を守り続ける名門。その伝統的な製法と、こだわり抜いた上質なブドウを使用することにより、旨味ある柔らかな酸を特徴とするシャンパーニュが出来上がります。その確かな品質は、2018年にワイン評価誌『ル・ギド・アシェット・デ・ヴァン』において、最優秀シャンパーニュ・メーカーに選出されるなど、高い評価を得ています。

イベント当日は、セラーマスターである Nicolas Jaeger(ニコラ・ジェジェ)氏が本企画のために来日。「楽園」と名付けられ、メゾンのエスプリが詰まったプレステージ・キュヴェ「キュヴェ・パラディ」はもちろん、メゾン創業 160 周年を祝う特別記念キュヴェ「エンジェル・シェア」のご紹介、また新商品「ブリュット・ミレジメ リミテッド・エディション 2008」がお披露目されます。当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉のナビゲートとともにアルフレッド・グラシアンの魅力をご堪能ください。また、料理長芝原 健太は、独自のフィルターを通して京都の食材を使いながら、この日のためだけにクラシックイタリアンを表現します。古き良き時代の面影を感じさせながらも、洗練された揺るぎないスタイルで世界中のファンを魅了するアルフレッド・グラシアン。ワイン、食材、料理人、ソムリエを通じて、その哲学と信念を表現する特別な一夜をお楽しみください。

【日時】 2024年10月25日(金) 18:30 開始 18:00 開場

【場所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【提供ワインリスト】・アルフレッド・グラシアン ブリュット NV

- ・アルフレッド・グラシアン ブリュット ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ 2016
- ・アルフレッド・グラシアン キュヴェ・パラディ ブリュット 2015
- ・アルフレッド・グラシアン キュヴェ・パラディ ブリュット・ロゼ エンジェル・シェア 2008
- ・アルフレッド・グラシアン ブリュット・ミレジメ リミテッド・エディション 2008

【料金】 40,000 円/人

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/alfred-gratien.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。

※20歳以上の方が対象です。20歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

※画像はイメージです。

Alfred Gratien(アルフレッド・グラシアン)



シャンパーニュ アルフレッド・グラシアンは、モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブラン、ヴァレ・ド・ラ・マルヌの3つの地区にわたり約2haの自社畑を所有。信頼のおける栽培家からも上質なブドウを仕入れます。一番搾り果汁のみを使用し、栽培家ごとに分けて丁寧に醸造するこだわりを貫きます。瓶内発酵には規定を上回る時間をかけ、リザーヴワインを贅沢にブレンドすることで、上質で奥深い味わいを実現しています。2024年は、メゾンの設立160周年を迎える特別な年です。

セラーマスター Nicolas Jaeger(ニコラ・ジェジェ)



ニコラ・ジェジェ氏は、2018年にル・ギド・アシェット・デ・ヴァン誌によって最優秀シャンパーニュメーカーに選出されたほどの実力派の醸造家。4世代にわたってジェジェ家に受け継がれたノウハウを生かし、2007年からアルフレッド・グラシアンのセラーマスターを務めています。

料理長 芝原 健太 Kenta Shibahara



1987年京都生まれ。2009年に渡伊。イタリアはナポリのミシュラン星付きレストランでヨーロッパの技法を習得。帰国後、東京は神宮前 iCas storia(イカス ストリア)のシェフを務め、2021年9月に現職、「THE THOUSAND KYOTO」のイタリアンレストラン「SCALAE」シェフに就任。

◆主な受賞歴

2013年「Granconcorso di cucina 2013(在日イタリア商工会議所主催全国イタリア料理コンクール)」準優勝

2016年「Sanpellegrino Young Chef 2016」ファイナリスト

シェフソムリエ 岩田 渉 Wataru Iwata



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」にアジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出

2020年「Gault & Millau2020」にて「ベストソムリエ賞」を受賞

2021年「レイナール 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。

イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業日】日・月・火・木・金・土曜日・祝日(定休日…水曜日)

【営業時間】朝食…7:00~10:00 ランチ…11:30~15:30(フードL.O. 14:30)

ディナー…17:30~21:30(フードL.O. 20:30)

【席数】110席 / 個室3室

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

【公式HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



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】JR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)

【公式HP】<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 / セールス&マーケティング部

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