

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020 年 12 月 4 日

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

琵琶湖ホテル

カルペ ディエム

シェフズ・カウンター「Carpe diem」一夜限りのスペシャルイベント

12/18（金）“世界のワインと、滋賀の魅力”開催

シェフ・菱田&シェフソムリエ・岩田とたのしむクリスマスディナー

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田 義和）は、2020 年 12 月 18 日（金）に、シェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」クリスマススペシャルイベント“世界のワインと、滋賀の魅力”を開催いたします。



本場イタリアをはじめ、世界に名だたる星付きのレストランで腕を磨き、経験を重ねたシェフ・菱田が手掛ける美食カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」。琵琶湖ホテルが長年培ってきた「里山の食彩プロジェクト」の取り組みを継承して、食の宝庫“滋賀”の食材をふんだんに用い、そのおいしさを最大限に引き出す独創的な料理をご提供。とりわけお客様の目の前で焼き上げ、仕上げる、伝統の薪ストーブ「スタンレー・クック・ストーブ」を使った料理は、薪窯の芳醇な香りとライブ感にあふれた絶品です。今回は特別企画として、ソムリエ日本一の称号を持つシェフソムリエ・岩田が、“世界のワインと、滋賀の魅力”をテーマにワインを選び、そのワインに合わせてシェフ・菱田が料理を作る、普段とは逆の発想のマリアージュをご提案。そして、シェフソムリエ・岩田が来館し、シェフ・菱田と共に、イベントを通して伝えたい思いやこだわりについて語ります。特別なクリスマスの夜、“この瞬間”だけの食体験を心ゆくまで堪能ください。

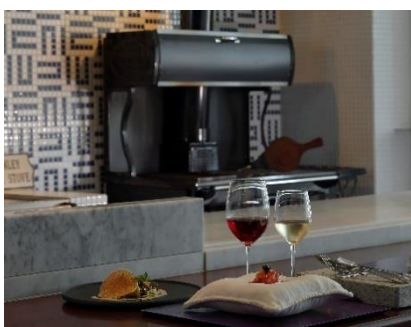
※「Carpe diem（カルペ・ディエム）」：ラテン語。「その瞬間を大切に」「その瞬間をたのしめ」という意味。

「Carpe diem」クリスマススペシャルイベント“世界のワインと、滋賀の魅力” コース内容

<アミューズ>キャビア 帆立 <オードブル>琵琶鱒 牡丹エビ 鮑 <パスタ>自家製パスタ 藏尾ポーク
九重味噌 <リゾット>滋賀県産棚田米 鴨ロース 安土はちみつ <魚料理>オマール海老 ムール貝
<肉料理>近江牛 マスカルポーネ <デザート>パブロバ 洋梨 シソ、パン、コーヒー（ハンドドリップ）
または紅茶

シェフソムリエ岩田 渉監修ペアリングコース

今、最もゲストにおすすめしたい“世界のワイン”をラインナップ。フランスの「ルイ・ロデレール」やドイツの「マイヤー・ネーケル」、イタリアの「バローロ」、日本の「塩尻メルロロゼ」など幅広くご用意。そのワインの個性を最大限に発揮させる料理とのマリアージュを存分におたのしみください。



スタンレー・クック・ストーブ

アイルランド生まれ、アメリカ北部やカナダなどの家庭で100年近くにわたり親しまれてきた「スタンレー・クック・ストーブ」。信頼性の高い家庭用暖房器具としてはもちろん、調理システムとしても活躍する伝統の薪ストーブです。懐かしさが漂う力強いフォルム、使い勝手を配慮した機能的なレイアウト、そして何よりも強力な火力が特長。素朴なカンントリーライフを思い起こされ、家族や友人との温かいふれあいと、自然の火で作る料理のたのしみを彷彿させます。ガスや電気で作る料理とは一味違う、幸せな“薫り”とおいしさをご満喫ください。

「Carpe diem」クリスマススペシャルイベント“世界のワインと、滋賀の魅力” 概要

開催日：2020年12月18日（金）

開催時間：18:00～19:30 ※みなさま一斉にお料理の提供を始めさせていただきます。

開催場所：琵琶湖ホテル 2階「ダイニング 菜」

料金：お一人様 ¥30,000 ※お料理・お飲み物、消費税・サービス料込

定員：14名 ※3日前までに要予約（ただし、定員になり次第受付終了）※最少開催人数8名

お問合せ：TEL.077-524-1225（レストラン予約／10:00～18:00）

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/event/carpe-diem_special_2020/

菱田 雅己 Masaki Hishida

「Carpe diem（カルペ・ディエム）」シェフ

1983 年生まれ。

友人に恵まれた高校時代。進路によって離れ離れになっても

自分が皆の帰る場所を作れたらと、飲食業界を志す。

調理師専門学校卒業後、実際に料理人として働き出してみた結果、

「料理のプロとして、その頂点を見たい」と 26 歳で渡伊、

1 つ星から 3 つ星まで研修含め様々なレストランで 6 年間腕を磨く。

※代表的な勤務レストラン

・Ristorante gualtiero marchesi

レストラン グアルティエロ マルケージ

・Ristorante Da Vittorio レストラン デ ヴィットリオ

・Ristorante La pergola レストラン ラ ペルゴラ

「ハイツ・ベック東京」出店と共に帰国。スーシェフとして勤務。

2017 年ミシュラン 1 つ星を獲得。2018 年 3 月、長期休暇を利用してペルー研修へ。

※主な研修先

・Central セントラル ・Astrid y gaston アストリッド イ ガストン

2018 年 8 月に、京阪ホテルズ&リゾート株式会社入社、

THE THOUSAND KYOTO イタリアン「SCALAE」シェフを経て、現在に至る。



岩田 渉 Wataru Iwata

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ

1989 年愛知県生まれ。

同志社大学に在学中、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。



日本で今最も注目されているソムリエの一人。田崎真也氏以来の日本人「ソムリエ世界一」を目指すワイン界のホープ。

シェフズ・カウンター「Carpe diem（カルペ・ディエム）」今後の開催予定

開催日：2021年1月8日（金）・22日（金）、

2月12日（金）・26日（金）、3月12日（金）・26日（金）

開催時間：18:30～ ※みなさま一斉にお料理の提供を始めさせていただきます。

開催場所：琵琶湖ホテル2階「ダイニング 菜」内 カウンター席

料金：お一人様¥15,000 ※消費税・サービス料込

★オプション：シェフソムリエ岩田 渉監修ペアリングコース お一人様¥6,000

定員：各日8名 ※3日前までに要予約（ただし、定員になり次第受付終了）※最少開催人数6名

お問合せ：TEL.077-524-1225（レストラン予約／10:00～18:00）

新型コロナウイルス感染症に関する取り組み

【新しい生活様式の中のホテルライフ お客様の安全・安心のために～STAY at HOTEL～】

お客様の健康と安全を第一に考え、お客様に安心してご利用いただけるよう、

「琵琶湖ホテル 安全・安心基本ポリシー」に基づき、営業しております。

詳細 URL：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/biwakohotel_safety_security_policy/

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※仕入れなどの都合により、メニュー内容や食材が変更になる場合がございます。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル セールス部企画課／矢野・大林

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

