



2023年6月6日

人と自然のコレオグラフィーを表現したワインペアリング LOUIS ROEDERER(ルイ・ロデール) メーカーズディナー開催 岩田 渉ソムリエによる シャンパーニュ×京都×クラシックフレンチ

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、フランスの老舗シャンパーニュ・メゾン「LOUIS ROEDERER (ルイ・ロデール)」とコラボレーションしたメーカーズディナーを、2023年7月5日(水)に開催いたします。



ルイ・ロデールは「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド 2023」において4年連続で第1位(※)に選ばれるなど、世界的に高い評価を受けるシャンパーニュ・メゾンです。「常に自然を観察し、人と自然の共同作品に取り組む」という考えのもと、約240haに及ぶ広大なブドウ畑を所有し、使用するブドウの75~80%を自社でまかっています。2000年からビオディナミ農法を取り入れ、豊かなテロワールを守り続けています。ビオディナミとは、バイオダイナミクスとも呼ばれ、有機栽培であることに加えて、天体の動きに合わせて種まきなどを行い、生き物と共生しながら、自然界のリズムに合わせて栽培する農法です。

快適×サステナブルな「千年ホテル」を掲げるザ・サウザンド京都は、ルイ・ロデールの自然と調和する精神に共感し、この度のコラボレーションに至りました。

イベント当日は、エクスポート・エリア・マネージャーのステファン・リシェール・ド・フォルジュ氏が登場。当ホテルのシェフソムリエ岩田 渉とともに、ルイ・ロデールのシャンパーニュの魅力をお伝えします。料理は、ザ・サウザンド京都が地元農園で取り組む「援農」で収穫された野菜や、地元の食材を使用した特別メニューをご提供。ホテル総料理長 浪江 誠による渾身のクラシックフレンチと、希少ヴィンテージの「コト・シャンブノワ・ブラン オマージュ・ア・カミーユ 2019」を含むペアリングをお楽しみいただけます。

京都という土地の豊かな恵みをザ・サウザンド京都らしく解釈し、ルイ・ロデールが掲げる「人と自然のコレオグラフィー」をワイン、食材、料理人、ソムリエを通じて表現する特別なペアリングディナーイベントです。

(※) イギリスのアルコール飲料専門誌「ドリンクス・インターナショナル」より

イベント概要

【日 時】 2023年7月5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】 35,000 円/人 ※お席に限りがあります、お早めにご予約ください。
【内 容】 LOUIS ROEDERER×クラシックフレンチ ペアリングディナーコース
<提供ワイン>

ルイ・ロデレール コレクション 242、ルイ・ロデレール コレクション 243
ルイ・ロデレール クリスタル 2014
ルイ・ロデレール ブリュット・ナチュラル・ブラン フィリップ・スタルク 2015
ルイ・ロデレール ブリュット・ナチュラル・ロゼ フィリップ・スタルク 2015
コトー・シャンブノワ・ブラン オマージュ・ア・カミーユ 2019

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/louis-roederer2023.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。

「LOUIS ROEDERER (ルイ・ロデレール)」について



フランス・シャンパーニュ地方に 1776 年設立。独立した家族経営のスタイルを守り続け、現在のメゾン、ロデレール家の 7 代目にあたるフレデリック・ルゾーのもとに経営が行われている。「優れたワインはすべて、土壌の質、伝統に対する情熱、将来への鋭い眼差しによって生まれる」という基本理念のもと、約 240ha もの自社ブドウ畑を所有。

自然と協調し、手間と時間をかけて生み出される「手仕事の芸術品」と呼ばれるシャンパーニュは、世界中で高い評価を受けている。



Mr. Stéphane Richer de Forges (ステファン・リシエール・ド・フォルジュ氏)

エクスポート・エリア・マネージャー

ワインの銘醸地、フランス・ボルドー出身。生家がシャトーであったため、幼いころからワインに触れ合う。2017 年からルイ・ロデレールチームに参入。豊富な経験とワインの知識で、日本をはじめ 10 か国以上でルイ・ロデレールの魅力を発信している。

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。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 総料理長 浪江 誠

浪江 誠 (なみえ まこと)

1967 年京都・西陣生まれ。東京や京都のホテルのフレンチレストランなどで修行を重ね、1998 年「未来のグランシェフのための全国料理コンクール」関西より選抜、全国大会入賞。2006 年に推薦を受けフランス料理シェフの会である「一般社団法人 日本エスコフィエ協会」の正会員となる。

2014 年 琵琶湖ホテルの洋食総料理長に就任、皇族方がお出ましの際の料理も担当。2022 年 10 月に現職、THE THOUSAND KYOTO の総料理長に就任。

フランス人シェフと先達に師事して研鑽を積んだクラシックフレンチを軸に、生まれ育った京都の食材や伝統、フィロソフィーを取り入れた料理を提案する。



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&リゾーツ株式会社

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

