



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2018年1月18日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

テレビやワイン雑誌で活躍のソムリエによる、中国料理と6種のワインを堪能するイベント

「王道中国料理と魅惑のワインのシンフォニー」

3月29日(木) 開催

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 ^{ごきゆう ひろふみ}五弓 博文)は、3月29日(木)、6階「チャイニーズダイニング リュウ」にて東京 有楽町の人気フランス料理店「アピシウス」のシェフソムリエ ^{せいの ひろゆき}情野 博之氏を招き、中国料理とワインのマリアージュを楽しむイベントを開催します。

「アピシウス」のシェフソムリエ 情野氏は、第一線で活躍するプロの「仕事」を掘り下げるNHKのドキュメンタリー番組でも取りあげられた、一流のソムリエ。情野氏が今注目する多彩な味わいのアルゼンチン・チリのワインと、歴史あるフランスワインを中国料理とともに楽しみいただけます。料理は、味わいや香りなどワインとのベストペアリングで作りあげたフカヒレや北京ダックなど王道中国料理全9品。情野氏の軽妙洒落なトークで、中国料理とワインの魅力溢れるペアリングを存分に堪能いただけます。



情野 博之 氏

ディナーイベントの詳細は、次の通りです。

<イベント 詳細>

「王道中国料理と魅惑のワインのシンフォニー」

～品種の魅力溢れるアンデスワインと王道フランスワインの融合～

【日時】3月29日(木) 18:30～(受付18:00～)

【場所】6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【料金】1名様 15,000円 (料理、ワイン6種、税金・サービス料含む)

※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。



【メニュー内容】 ※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

- ・特製野菜甘酢漬け
- ・Ryu 彩りチャイニーズオードブル
(ラズベリージャム入りチャーシュー、蒸し鶏の海南ソース、ピータン豆腐、
たけのこと中国漬物の炒め、鯛のマリネ マスタードソース、野菜の湯葉巻 生姜ソース)
- ・フカヒレ姿入り干し貝柱のスープ
- ・鮑と帆立貝のミルク炒め
- ・大海老のオーロラソース
- ・北京ダック クレープ包み
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・麻婆豆腐、白御飯
- ・ゴマ揚げ団子&Ryu 特製やわらか杏仁豆腐



【ドリンク内容】3つのワイナリーのワインをご用意。 ※ワインの銘柄・ヴィンテージは変更になる場合がございます。

ラポストール:フランスの伝統とチリのテロワールの融合

ドメヌ ブシャール ペール エ フィス:コートドールのテロワールを忠実に再現

カテナ:マルベックの可能性と高標高栽培を研究し世界的ワインへ

◆アラモス エクストラ ブリュット カテナ

きめ細やかで長く続く泡、柑橘類や白い花、焼きたてのパンを思わせるアロマ。口当たりはリッチで骨格があり、フレッシュな余韻がある。

◆アラモス トロンテス カテナ

柑橘類、桃の果実を思わせるいきいきとしたノートと、ジャズミンやフレッシュなハーブのヒントが含まれている。軽くフレッシュな口当たりで、フレッシュな酸味とバランスのよい味わいが楽しめる。

◆ブシャール ペール エ フィス プイイ・フェイツセ

滑らかな口当たりと、デリケートな樽香と調和したエレガントな果実味が持ち味。親しみやすい豊かさがある。

◆カテナ マルベック

黒い果実や黒コショウのニュアンスを持つラ ピラミデ畑、熟したプラムのフレーバーのアンヘリカ畑、ブラックチェリーのアロマのアルタミラ畑、香り高い花のアロマと凝縮感のある口当たりのアドリアンナ畑の4つの畑の特長が絶妙なバランスで融合している。

◆ラポストール カルメネール

いきいきとした果実味のフレッシュさと渋みのバランスがよい。ベリー系の香りとペッパーのヒント。口当たりは滑らかで軽やかな果実味が感じられる。

◆ブシャール ペール エ フィス ブルゴーニュ ピノ・ノワール ラ・ヴィニエ

赤系果実のチャーミングな香りやミネラル感があり、優しいふくらみを感じさせる味わい。



ご参考

情野 博之氏

東京・有楽町「アピシウス」シェフソムリエ。

宮内庁・宮家・首相官邸接遇サービスを経て、2007年より「アピシウス」にてシェフソムリエを務める。「自由が丘ワインスクール」主任講師や女子栄養大学非常勤講師としてワインの啓蒙に取り組み、またワイン雑誌でも活躍。NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」で密着取材が放送された。第6回ボムリスカラシッパ優勝、第3回全日本最優秀ソムリエコンクール第3位。2012年シャンパン騎士団シュヴァリエ叙任。2014年シャンパン騎士団オフィシエ叙任。



■「チャイニーズダイニング リュウ」

クラシカルな中国料理もスタイリッシュなモダンチャイニーズも楽しめる中国料理店。

料理長 石中 義美

中国・四川料理の巨匠 陳建民氏のもとで学び、1990年10月リーガロイヤルホテル入社。リーガロイヤルホテル新居浜を経て1994年4月リーガロイヤルホテル広島「中国料理 龍鳳」副料理長、2005年11月料理長に就任。2017年4月より「Chinese Dining Ryu」料理長。2013年11月、厚生労働大臣表彰 受賞。2015年5月、中国・中華中医学会栄養薬膳専門家分会が認定する、栄養薬膳師資格取得。2016年5月、中華人民共和国駐日本国特命全権大使賞 受賞。四川料理の特色を大切にしながらも、その枠を超えた料理にも数多く挑戦中。



リーガロイヤルホテル広島について

1955年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とし、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇るホテルです。広島市中心地に位置し、緑に囲まれ、2つの世界遺産(原爆ドーム、宮島)も見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。

<お客様からのお問い合わせ先>

6階「チャイニーズダイニング リュウ」 TEL:082-228-5953(直通)
11:30~14:30(L.O.14:00)、17:30~21:30(L.O.21:00)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 グループサービスチーム(販売促進) なかしま じゅんこ たかはし ちえ 中島 順子、高橋 知英
〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP: <http://www.rihga.co.jp/hiroshima> Facebook: <http://www.facebook.com/rihga.hiroshima>

Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>