

2023年6月30日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

シャンパーニュと中国料理を 味わう優雅な夏の夕ぐれを演出

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田 正義）は、2023年7月25日（火）に2階中国料理「煌蘭苑」にて、「夏のシャンパーニュ“ジャカル”メーカーズディナー」を開催いたします。同レストラン料理長 山本大治が、シャンパーニュに合った中国料理を考案いたしました。当日は、“ジャカル”醸造責任者ジョエル・ヴェイス氏をお招きし、シャンパーニュと中国料理のスペシャリスト2名による解説と共に、一夜限りの優雅なひとときをご提案いたします。



ジャカルシャンパーニュと当日のコース料理 イメージ

中国料理に合わせるアルコールは、ビールや紹興酒が定番ですが、実は様々なアルコールとの相性が良く、近年、ワインやシャンパーニュとのマリージュが注目を集めています。そこで、今回の企画は「中国料理とシャンパーニュが合うことを知っていただき、中国料理とのマリージュを楽しんでほしい。」という、煌蘭苑 料理長の熱い思いから開催が実現いたしました。

当日ご用意するのは、“ジャカル”のシャンパーニュ4種。中華食材と香辛料を使い分けた本格中国料理のペアリングコースを考案いたしました。ドライでクリスピーなシャンパーニュには、濃厚な味に洋風の調味料を掛け合わせた近代的な広東料理を、フルーティーな香りで心地よい後味が続くシャンパーニュには、蓮の葉とパイ生地で包んだ食材の旨味・香り・肉汁が渾然一体となった伝統料理など、想像を超えた組み合わせをお楽しみいただけるラインナップとなっております。

さらに、醸造責任者ジョエル・ヴェイス氏に、シャンパーニュの特徴をご説明いただきます。それぞれの香りやコクの違いを感じながら、ペアリングコース料理を考案した煌蘭苑 料理長の解釈と共に、一夜限りのマリージュをご体験ください。

<夏のシャンパーニュ“ジャカル”メーカーズディナー概要>

【日時】2023年7月25日（火）18：30～（受付開始 18：00～）

【場所】2階 中国料理「煌蘭苑」

【料金】1名さま 20,000円（税金・サービス料込）

※シャンパーニュ4種含む

【ご予約】公式ホームページ <https://www.hgh.co.jp/rest/kohranen/plan/001911.html>

電話 082-262-1132（レストラン総合案内 10:00～19:00）※40名さま限定



NEWS RELEASE

【提供内容】

コースメニュー

- 夏の冷菜盛合せ（四万十うなぎ、野辺地小カブ、蝦夷鮑、広島サーモン、狩留家茄子）
- 広東焼物三種盛合せ（小嶋のロースト、瀬戸内六穀豚の叉焼、鶏レバーの鉄み焼き）
- 活イセエビ炙り蒸し グリーンアスパラのグリル サンバルフレッシュトマト炒め
- ハンガリー産フォアグラと冬瓜、広島牛フィレ肉の XO 醬ソース
- 熊野地鶏の古式包み焼き
- 一口ローストダックライス シンガポール海南鶏飯スタイル
- とうもろこしのプリン
- 薬膳茶

シャンパーニュメニュー

- モザイク・ブリュット 白
- モザイク・エキストラ・ブリュット 白
- モザイク シグネチャー
- モザイク・ロゼ

※提供内容については、都合により変更となる場合がございます。



ジャカール モザイク・ブリュット
イメージ

【特別解説】

ジャカール醸造責任者「ジョエル・ヴェイス氏」

ジャカールは、1964年に創業したシャンパーニュ・メゾン（正式名称：ジャカール&アソシエ・ディストリビューション社）。ジャカールは伝統と現代の洗練された調和を目指し、すでに世界70カ国以上で愛され、質・量ともにフランス大手シャンパーニュブランドのひとつに成長を遂げている。

ジョエル・ヴェイス氏は、同社のエノロジスト兼ブランド・アンバサダーとして活躍する醸造責任者。トゥールーズ大学にて農業技術者及び醸造学の学位を取得し卒業後、醸造協会専門委員メンバーや専門誌のジャーナリストとして活躍するグローバルな視野を持ったスペシャリスト。



ジャカール&アソシエ・ディストリビューション社



ジャカール醸造責任者
ジョエル・ヴェイス氏

中国料理 煌蘭苑料理長「山本 大治」

煌蘭苑は、季節ごとの食材を使用した、本格中国料理レストラン。山本 大治は、大阪、広島、東京、シンガポールと広東料理を中心に料理の研鑽を積み重ね、2014年4月同レストラン料理長に就任。

中華中医薬学会栄養薬膳専門家分会認定「栄養薬膳師」の資格を持ち、令和2年には調理師関係厚生労働大臣表彰「調理業務功労者」を受賞、さらに2022年には「第9回ローズウオータレシピアワードコンテスト一般料理の部」にて優勝。体にやさしい食材を使用し美味しいものと出会う喜び、食卓を囲んで語り合う楽しさを通じて心の健やかさも提供したいと日々努力を重ねている。



中国料理 煌蘭苑料理長 山本 大治

【JR 西日本ホテルズ 「Clean & Safety」について】

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。



■リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島
企画部企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349
担当：藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@hgh.co.jp