

NEWS RELEASE

株式会社 名古屋観光ホテル
〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号



2019年8月22日

報道関係各位

フレンチレストラン エスコフィエにて希少価値の高い3種のワインを愉しめる 「秋のプレミアムワインデー」を3回開催

名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目 19-30 総支配人:二村等)では、1階 フレンチレストラン エスコフィエにて、希少価値の高い3種の至極のワインを最適なワイングラスと特別な空間でお愉しみいただける「秋のプレミアムワインデー」を初めて開催いたします。9月19日(木)はドン ペリニオン、10月10日(木)はボルドーの赤ワイン、11月14日(木)はカリフォルニアの赤ワインを各々3種類ずつ、フレンチディナーとともにお愉しみいただきます。

■開催概要

- 【イベント名】秋のプレミアムワインデー
- 【開催日】9月19日(木)、10月10日(木)、11月14日(木)
- 【開催時間】18:30~20:00
- 【開催場所】1階 フレンチレストラン エスコフィエ
- 【料金】各回 お一人様 30,000円
- 【内容】ワイン3杯、料理(オードブル、魚料理、肉料理、デザート)、サービス料、消費税
- 【その他】
 - ・8名様限定です。 ※要予約(6名様より開催いたします。)
 - ・お席はご人数にあわせてご用意いたします。(プライベートテーブル)



■第1回 “希少” ドン ペリニオン 3種のデグスタシオン

【開催日時】2019年9月19日(木) 18:30~20:00

熟成期間の違うドン ペリニオンをデグスタシオンできる貴重な機会です。

- ・ドン ペリニオン 2008
ドン ペリニオンのシンボリックな存在。約7年間熟成し、爽やかな果実香と熟成感が特徴。
- ・ドン ペリニオン アンディ ウォーホル 2002
友人たちとドン ペリニオンを嗜んでいたポップアートの旗手、アンディ ウォーホルへのオマージュとして数量限定で造られたドン ペリニオン。アート作品のようなカララベルが話題に。
- ・ドン ペリニオン エノテック 1995
別名「ドンペリ・ブラック」と呼ばれる逸品。13年間以上熟成し、芳醇な香りが特徴。



■第2回 ボルドー格付け一級 シャトー オー プリオン 3種のデグスタシオン

【開催日時】2019年10月10日(木) 18:30~20:00

2種類の区画の違う同じヴィンテージのワインと、貴重な「シャトー オー プリオン 1980」をお愉しみいただきます。

- ・クラレンドル オープリオン 2014
クラレンス・ディロン・ワインズが手がける赤ワイン。シャトー オー プリオンのサードラベル的存在。
- ・ル クラレンス オープリオン 2014
シャトー オー プリオンのセカンドラベル。
- ・シャトー オー プリオン 1980
5大シャトーのひとつ、シャトー オー プリオンの妖艶な香りと、なめらかな味わい。



■第3回 円熟の産地 カリフォルニア プレミアムワイン

【開催日時】2019年11月14日(木) 18:30~20:00

カリフォルニア産の品種の違うぶどうから造りだされた極上の赤ワインを、いちどきに味わえる贅沢な企画です。

- ・カレラ ジェンセン 2014
カリフォルニアで最高のピノ・ノワールで造られた赤ワイン。
- ・ケンゾー紫 2015
日本人オーナーが手がける、高品質なメルローで造られた赤ワイン。
- ・オーバスワン 2015
フランスとアメリカの新旧のアイデアを組み合わせた「唯一無二の赤ワイン」。ナバ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオン主体。



ご予約・お問合せ 052-231-7758(エスコフィエ 直通)(11:30~21:30)

●本件に関する取材のお問合せ先

株式会社 名古屋観光ホテル 総支配人室 マーケティング課 岡田、西川
TEL : 052-231-7711(代表) TEL : 052-231-7663(直通) FAX : 052-231-7963

E-mail : info@nagoyakankohotel.co.jp