

森繁夫 名誉総料理長が紡ぐ

シャンパンと美食の饗宴 アンバサダーセレクション

最上階に広がる「サロンエスコフィエ」の優雅な空間にて、
名誉総料理長 森繁夫が手がける一夜限りの美食の饗宴を開催いたします。
MHD シャンパンブランドアンバサダーティモシー・ベック氏がおすすめる
珠玉のセレクション。
一杯ごと、一皿ごとに広がる新たな余韻を、どうぞゆっくりご体感ください。

2026. 5. 26 *tue*

料金 / 1名様 **39,000円**
(コース、ドリンク料金込)

時間 / 17:45 ~ 受付、18:00スタート
会場 / 18F サロンエスコフィエ
定員 / 20名様 < 完全予約制 >

予約受付
4.24(金)
10:00 ~

森 繁夫 / エスパシオエンタープライズ株式会社 名誉総料理長

1949年愛知県生まれ。1968年株式会社名古屋観光ホテルへ入社後、調理(洋食)部門で修業を重ね、1970年から2年ほど帝国ホテルにて研鑽を積む。その後、調理部長を経て1999年取締役調理部長、2001年には取締役総料理長を歴任し、2002年にはフランス国内7か所で修業を積む。2013年に常務取締役総料理長、2019年には名誉総料理長となる。平成、令和にわたりロイヤルファミリーや各国大統領、各界VIP他の料理を担当する。日本エスコフィエ協会名誉理事や地域の役職も多数務め、2020年秋に黄綬褒章を受章。

Champagne
Brand Ambassador

TIMOTHY
BECK

MHDシャンパンブランドアンバサダー / ティモシー・ベック
百年以上続く葡萄園の五代目当主として、幼少の頃からワインに囲まれ、ブドウと共に育つ。
醸造学(Oenology)の世界最高峰であるアデレード大学にて学を修めた「ワインメーカー」
であるだけでなく、オーストラリアを代表するワイナリーでの実地研鑽も保有している。
現在は日本に居を構え、世界的な著名企業にて構成される会員制ワインクラブにおいて
「ファインワインアドバイザー」を務めつつ、名門ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」
の講師として、広く一般へのコンサルティングやワインプロデュースなどにも務めている。
ワインを愛する限りのない情熱、深く膨大な知識、日本、アジア、そして世界のマーケット事情
に関する深い見識を基に、活躍の場を選ばない稀有なスペシャリストとして活動している。

Champagne Menu

MOËT & CHANDON
ICE IMPÉRIAL

モエ・エ・シャンドン
アイス アンペリアル



MOËT & CHANDON
MOËT IMPÉRIAL

モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル



VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL BRUT

ヴーヴ・クリコ
イエローラベル



MOËT & CHANDON
COLLECTION
IMPÉRIALE CRÉATION N°1

モエ・エ・シャンドン
コレクション アンペリアル No.1



DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2015

ドンペリニオン
ヴィンテージ 2015



※上記料金にはお料理・お飲物・税金・サービス料が含まれております。 ※掲載した内容は予告なしに変更になる場合がございます。

<ご予約・お問合せ> イベント係(セールスプランニング課) 直通 **052-231-7786**(受付時間 10:00 ~ 17:00)

名古屋観光ホテル

〒460-8608名古屋市中区錦一丁目19-30
www.nagoyakankohotel.co.jp TEL.052-231-7711(代表)



詳しくはこちら