

黒ノ壽 鉄板焼きと ワインを愉しむ夕べ

～フランス・ボルドー右岸の銘醸地 サン・テミリオンと美食のペアリング～



サン・テミリオンはボルドー右岸の代表的産地で、街やワイナリー全体が世界遺産に登録されており、歴史ある風光明媚な街並みが魅力的な産地でもあります。格付けは他のエリアに比べて非常に厳しく、ボルドーの格付けの中では最も信頼できるものといわれています。



2025 1/26 日 18:00 ～(受付17:30～)
【鉄板焼き席・前日17:00までの要予約】

お一人様 ¥25,000 (税・サービス料込)

- ◆料理：鉄板焼き特別コース
- ◆飲料：泡1種・白1種・赤3種
- ◆ホテルメイドの嬉しいお土産付き



センテラス天文館 最上階

Wine list

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON
BRUT RESERVE NV

品種：ムニエ 40%
シャルドネ 30%、ピノ・ノワール 30%

マルス地区などの最高のテロワールから収穫し3品種のぶどうをブレンド。淡い輝くゴールド。ゆっくりと立ち上る気泡のきめ細やかさと豊かで長く続く泡立ち。はじけるような端々しさ。熟成期間の長さをも語る豊かな芳香。



LE BLANC DU CHATEAU
PRIURE-LICHINE 2021

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 80%
セミヨン 20%

グレープフルーツやレモンなどの柑橘系の香りが第一に感じられ、次にパイナップル等のエキゾチックな香りへと続きます。心地よい酸があり、長い余韻が特徴。

SAINT-EMILION

Chateau Cheval Noir 2016

品種：メルロー主体
カベルネ・フラン

緩やかな斜面に位置する日照に恵まれた畑は、砂利や砂質、石灰質や粘土質が入り混じる土壌、樹齢50年を超えるメルローが育つ。シルキーなタンニンと、エレガントで強過ぎないオークの香りを持つ非常にバランスの良いワイン。



Main Wine

Virginie De Valandraud 2011
Virginie De Valandraud 2019

サン・テミリオンでジャン・リュック・テヌスヴァン氏が手がける伝説的なシンデレラワイン、シャトー・ヴァランドロー。そのヴァランドローが手掛けるセカンドラベルです。柔らかく親しみやすい味わいに優雅さを備え、上級シャトーの片鱗を覗かせる。今回はこちらの2011年、2019年のヴィンテージを垂直でお楽しみ頂けます。熟成による味わいの違いを是非、ご体感ください。

