

黒ノ壽 伝統国フランスワインと 鉄板焼きを愉しむ夕べ



株式会社フィラディス取扱いフランスワインと
躍動感溢れるライブキッチンで
特別な一夜をお愉しみください。

10名様
限定
定員になり次第
締め切り

2025 7/24 木 18:30 ~ (受付18:00 ~)
【鉄板焼き席・前日17:00までの要予約】

特別講師
株式会社フィラディス
岩井靖成氏

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2種・赤2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

メロディ・アン・セー NV

品種

シャルドネ100%

アヴィーズの堅牢な骨格に、クラマンのきめ細かくピュアなキャラクターとオジェのふくよかさが溶け込んだ、コート・デ・ブランの魅力あふれるブラン・ド・ブラン。洗練されたシャープなスタイルの中にはスケールの大きさも感じられ、余韻も非常に長い。



Vin blanc

シャブリ サント・クレール
(ビオ)2023

品種

シャルドネ100%

外観は明るい薄黄色で、緑と銀色の光沢がある。香りにはレモン、タンジェリンの花のアロマが感じられ、味わいにはフレッシュなアプリコット、シトラスの皮、タンジェリンなどの豊かな風味がある。密度がありながら繊細なワイン。



Vin blanc

マコンクロ・ド・ラ・メゾン
2023

品種

シャルドネ100%

通常8〜10の芽を残すところ、このクラスでさえ1株に4つの芽に制限し、凝縮したブドウを使用。十分な凝縮度を持ちつつ、全体のバランスがとれていて、上品でリッチなワイン。



Vin Rouge

サントネ ヴィエイユ
ヴィーニュ 2023

品種

ピノ・ノワール100%

平均樹齢60年。プルミエクリュに囲まれた村名畑のクロ・デ・オートを中心に、古樹の3区画をブレンド。ブラックベリーやチェリーの品の良い香り。滑らかな果実に彩られた味わいは一層表情豊かで、地に足ついた旨みがフィニッシュまでずっと続く。



Vin Rouge

シャトー・グロ・カイユ2018

品種

メルロー 70%
カベルネ・フラン 25%
カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

ブラムやダークチェリーの力強い果実のブーケに、ダークチョコレートやオレンジピールのヒント。リッチで柔らかな果実味の中に、厳格なタンニンと上質な酸を備えたエレガントなボルドー。