



お肉とワイン黒ノ壽

WINE

ワインカレッジ

COLLEGE



2025.10.30 Thu.

10/29(水)
17:00までの
要予約

15
名様
限定

会場：グリルダイニングホール

内容：コース料理・ワイン6アイテム

定員になり次第締め切り

18:00受付／18:30スタート

コース料理・ペアリングワイン
お一人様 **¥14,000** (税込)

ホテルメイドのうれしいお土産付き

お肉とワイン

黒ノ壽

Meat & Wine Kronos



※写真はイメージです

〒892-0843 鹿児島県鹿児島市千日町1-1 15階

電話受付時間 TEL.099-248-9223

(11:00～14:30/17:00～20:30)

お問い合わせ・ご予約は

【予約センター】
9:00～18:00 **0570-07-4680**

公式 HP | <https://kuronos.jp/>



Wine

White Wine

グラン・アルデッシュ・シャルドネ / ルイ・ラトゥール

ブドウ品種:シャルドネ 生産国:フランス・南フランス

ブルゴーニュにおいて最大規模のグラン・クリュを所有するルイ・ラトゥール。こちらは、ローヌ渓谷の理想的な環境から生まれるシャルドネを、自社製オーク樽にて熟成して造られる1本。熟した果実味とフレッシュな酸味が調和した深みのある味わいが魅力です。

White Wine

グラント・リザーヴ・ストレイツ ソーヴィニヨン・ブラン / シレーニ・エステーツ

ブドウ品種 :ソーヴィニヨン・ブラン
生産国 :ニュージーランド・マールボロ

国内外のコンクールで多数の受賞歴があるニュージーランドの生産者。グラント・リザーヴは、すべて単一畑で収穫されたブドウから造られる上級シリーズです。こちらは、ソーヴィニヨン・ブランの本拠地であるボルドーでも認められた格別な味わい。

White Wine

ゲヴェルツトラミネール / トリンバック

ブドウ品種:ゲヴェルツトラミネール 生産国:フランス・アルザス

トリンバックはアルザスきっての名門ワイナリーです。ゲヴェルツトラミネールは豊かで多彩なアロマと、力強く複雑なブーケが魅力。食前酒として、または魚やスパイスで味付けされた肉、エスニック料理と好相性で、5～7年の熟成にも耐えるポテンシャルを備えています。

Red Wine

ブルゴーニュ キュヴェ・ラトゥール・ルージュ / ルイ・ラトゥール

ブドウ品種:ピノ・ノワール 生産国:フランス・ブルゴーニュ

サントネやオーセイ・デュレスなどのコート・ドール南部のピノ・ノワールを厳選して造られる1本。ワインはコート・ド・ボーズのファインワインを彷彿とする、赤系果実の風味と丸みを帯びた豊かな味わいが魅力的な仕上がりです。

Red Wine

ヴィントナーズ・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン / ケンダル・ジャクソン

ブドウ品種 :カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
マルベック、メルロ、プティ・ヴェルド
生産国 :アメリカ・カリフォルニア

幅広いラインナップを手掛ける、カリフォルニアのワイナリー、ケンダル・ジャクソン。こちらのヴィントナーズ・リザーヴは、ワイン造りの中心を担う存在であり、原点のシリーズ。ブルーベリーなどの黒系果実の豊かなアロマ、まろやかなタンニンと芳醇な果実味、しっかりとした酸がバランス良く混ざり合っています。

Red Wine

エスクード・ロホ・レゼルヴァ・シラー / バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ

ブドウ品種:シラー 生産国:チリ・セントラル・ヴァレー

メドック格付け第一級、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを手掛ける名門がチリの地で造る、「エスクード・ロホ・レゼルヴァ」シリーズ。シラーの栽培に適した、アンデス山脈の麓で育てられたブドウを使用しています。チリの力強さにボルドーの上品さを融合させた濃厚で滑らかな味わいが特徴の赤ワインです。

エノテカ株式会社によるワインセミナー Seminar

講師 エノテカ株式会社 住浪 千彩(すみなみ ちや)氏

WSET Level4 Diploma in Wines* (社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ

1987年、東京都生まれ。大学卒業後、化学・電気素材メーカーに勤務。ワインの世界に魅了され、ワイン・洋酒の酒販店での勤務を経てエノテカに入社。現在はホテルや百貨店へのワインの提案、イベントの運営など多岐に行う。WSET Diploma取得後はセミナー講師など活躍の場を広げている。

*ロンドンに本部を置くワインの教育機関による、国際的に認められた認定資格。最難関のDiploma保持者は現在日本に170名程度。

