

THE SHINMONZEN

Jean-Georges at The Shinmonzen

京都吉兆、ポメリーとフォーハズエクスペリエンス開催



2024年12月

京都のラグジュアリーブティックホテル The Shinmonzen のファインダイニング、モダンフレンチの巨匠シェフ・ジャン-ジョルジュ・ヴォングリステンのレストラン Jean-Georges at The Shinmonzen にて11月12日（火）に、世界にその名を知られる料亭「京都吉兆」とのフォーハズが、世界で初めて辛口のシャンパーニュを考案し、現在のシャンパーニュスタイルを確立したことで知られる革新的なメゾン「ポメリー」のシャンパーニュとのペアリングで開催されました。

革新的なメゾン「ポメリー」と、文化功労者でもある「吉兆」の創業者 湯木貞一の信条“世界之名物 日本の料理”を受け継ぐ、歴史ある老舗料亭 京都吉兆は、料理とシャンパーニュの究極のマリアージュを追求する4年間のプロジェクトとしてのコラボレーションを2023年から行っており、この度 Jean-Georges at The Shinmonzen がこのコラボレーションに参画し、このフォーハズが実現しました。

ガストロノミーとの調和をコンセプトとしたポメリーの新商品「Apanage Brut 1874」や新ヴィンテージの「Cuvée Louise 2006」を含む5種類のシャンパーニュに合わせて、京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏と Jean-Georges at The Shinmonzen の総料理長 ハナ・ユーン氏が、京野菜をはじめとする日本の食材を使い、日本、フランス、アメリカン、アジアンを融合させたペアリング料理を考案しました。Jean-Georges at The Shinmonzen の総料理長ハナ・ユーン氏は下記のようにコメントしています。「Jean-Georges at The Shinmonzen はオープンして一年半ほどのまだ新しいレストランであるにもかかわらず、日本を代表する皆様とこのような機会を頂いたことをたいへん光栄に思います。今回のメニューは徳岡総料理長の繊細な料理や、ポメリーのシャンパンと合うものを厳選して作らせていただきました。」

シャンパーニュ ポメリーからは取締役 Vice President のマイリス・ヴランケンが来日し、さらに日本を代表するトップシェフやソムリエ、ジャーナリストなど19名がイベントに参加。シャンパーニュと4ハズによる料理を味わいながら、シェフへの質問や、ペアリングの視点や素材の選び方、調理方法による味わいの変化や相乗効果などについて、ゲストのシェフやソムリエ同士も語り合い、貴重な体験と交流の場となりました。

THE
SHINMONZEN

<シャンパーニュと料理のペアリング>



Pommery Apanage Blanc de Blancs
エッグトースト キャビア デイル
<ハナ・ユーン シェフ>



Pommery Apanage Brut 1874
河豚三種 (焼霜身皮 ルッコラ和え.甘鯛煮ごり.サフランゼリー。
柿種粉揚.黄身醤油漬けこみ.カカオニブ。
鶏汐出汁低温調理 65°C 10秒 鞍肝ソース敷)
<徳岡邦夫 料理長>



Pommery Cuvée Louise 2006
蛤汐琬 (房総産蛤.胡麻豆腐.木ノ芽.糸長芋.カンボジア
有機胡椒)
<徳岡邦夫 料理長>



Pommery Cuvée Louise 2006
白ぐじ1時間昆布〆片面炭焼 (焦がし蕪-鶏汐出汁煮。
菊菜.マッシュ.胡麻七味。鶏汐出汁あんかけ)
<徳岡邦夫 料理長>



Pommery Millésimé Grand Cru 2006
京都大原産鹿肉 ベーコン キャベツ 洋ナシのコンポート
赤ワインシロップ
<ハナ・ユーン シェフ>



Pommery Apanage Blanc de Noirs
かぼちゃのデザート<ハナ・ユーン シェフ>

THE SHINMONZEN

京都吉兆

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業。その後分社化し、嵐山を本店に「京都吉兆」として独立。現在の総料理長・徳岡邦夫は、湯木貞一の孫にあたる。日本料理の伝統を継承しながらも、新しい表現、革新的な試みにも挑戦し、食だけでなく、日本文化の創造にも積極的に取り組む。日本を代表する料理店として、国内外の賓客の食事会、イベントにも多数参加している。祇園、松花堂（八幡市）、名古屋にも支店がある。公式サイト：<https://kyoto-kitcho.com/>

シャンパーニュ ポメリー

1836年シャンパーニュの中心都市ランスに設立されたポメリー。マダム・ポメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュット（辛口）を造り出し、シャンパーニュ最大の醸造元へと発展させました。現在においてもマダム・ポメリーから引き継いだ意志や醸造責任者の研ぎ澄まされた感性と経験・技術によってポメリーのスタイルは守られています。それはエレガントな香りフレッシュかつ快活な味わい、そして魅力的な長い余韻です。

ヴランケン ポメリー ジャパン公式サイト：<https://www.vranken-japan.co.jp/>

ポメリー ブランドサイト：<https://pommery.jp/>

ポメリー公式 Facebook：<https://www.facebook.com/pommery.ja/>

ポメリー公式 Instagram：<https://www.instagram.com/champagnepommery/>

Jean-Georges at The Shinmonzen

朝食： 7:00～10:30 (ビシターのみ LO 9:30)

ランチ： 11:30～14:00 (LO 13:00)

アフタヌーンティー： 14:00～16:00 (LO 15:30)

ディナー： 17:30～23:00 (LO 20:30)

Jean-Georges at The Shinmonzen は、「地元の食材をふんだんに使用し、フレンチ、アメリカン、アジアンを融合させた季節ごとに常に変化する、繊細で優美な逸品を提供すること」をコンセプトとし、常時3,000本以上のワインを取り揃え、フランスのテロワールと新世界のワインを提供するワインセラーを備えます。

The Shinmonzen

京都の中心地、祇園にオープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。2024年、日本国内初のミシュランキーホテル セレクションでは、17軒の2ミシュランキーホテルの一つに選出。当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

Jean-Georges at The Shinmonzen

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 600 2055 E-Mail: jg@theshinmonzen.com

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

