

2024年12月吉日  
株式会社 京都吉兆

## 料理とシャンパーニュのペアリングを探究する ポメリー×京都吉兆×Jean-Georges at The Shinmonzen によるフォーハズエクスペリエンス開催

株式会社京都吉兆（京都市右京区 代表取締役社長：徳岡邦夫）は、フランスの老舗シャンパーニュ・メゾン「ポメリー」と、昨年より「料理とシャンパーニュのペアリングを探究する」長期コラボレーションを実施しています。その共同企画の第3弾として、11月12日（火）にJean-Georges at The Shinmonzenにて、フォーハズエクスペリエンスが開催されました。



京都吉兆は、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メゾン「ポメリー」と、新しい価値観に対応する、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コラボレーションを2023年から4年かけて行っています。

今回、その共同企画に参画したのは、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である、モダンフレンチレストラン「Jean-Georges at The Shinmonzen」。同レストランを会場に、総料理長ハナ・ユーン氏の料理と京都吉兆の料理を、ポメリーのシャンパーニュとペアリングしながら考察するワークショップを実施いたしました。

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、そして、シャンパーニュ ポメリーからはVice Presidentのマイリス・ヴランケン氏も来日し、19名の方が参加しての食事会となりました。

## 【 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.甘鯛煮こごり.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℃ 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時間昆布メ片面炭焼(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＞

来年春には、京都吉兆 嵐山本店にてガラディナー開催の予定です。  
詳細は、後日公開いたします。

ポメリーのプレステージシャンパーニュは、京都吉兆嵐山本店、HANA吉兆にて取り扱いが  
ございます。詳しくは、店舗にお問い合わせください。

#### ■ 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と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/>



新商品「Apanage Brut 1874」

## ■ 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。

公式サイト： <https://theshinmonzen.com/jp/>

## ■ 京都吉兆

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業し、その後、分社化に伴い、1991年に嵐山を本店に「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”を通して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、国内外の賓客をもてなす食事会、イベント等にも参加している。

祇園、松花堂(八幡)、名古屋に支店があり、大丸京都店、伊勢丹京都店に物販専門店がある。

所在地： 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

京都吉兆公式サイト： <https://kyoto-kitcho.com>

京都吉兆ECサイト(京都吉兆の贈りもの)： <https://shop.kyoto-kitcho.com/>



京都吉兆 嵐山本店

## ■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課

担当：山城・倉田

TEL：075-881-8110／080-9209-7384(担当直通)

(受付時間 平日9時~17時)

E-mail： [web@kyoto-kitcho.com](mailto:web@kyoto-kitcho.com)