
シェラトン都ホテル大阪

シャトー・メルシャン 日本ワインセミナー「日本を世界の銘醸地に」開催 セミナー限定オリジナルコースと10種類のワインbuffet付

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2024年8月23日（金）に、日本ワインセミナー「日本を世界の銘醸地に」を開催します。

シャトー・メルシャン シニア・ワインメーカーの大滝 敦史氏をお招きし、ワインの造り手の目線から日本ワインを代表するシャトー・メルシャンの軌跡と今を紹介します。セミナー終了後はシャトー・メルシャンのワインを使用したメインディッシュなど、この日だけのオリジナルコースとともにスパークリングワインや赤ワインなど10種類の日本ワインをワゴンサービスでお楽しみいただきます。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-1097

■概要

【開催日】2024年8月23日（金）

【時間】セミナー 12:00～ / 食事 12:30～

【会場】2階 レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

【料金】お一人様 12,000円

【定員】20名様

【ワインブッフェ リスト】※ワゴンサービスで提供します。

シャトー・メルシャン

- ・スパークリングワイン 日本のおわ ロゼ
- ・白ワイン 萌黄 / 玉諸甲州きいろ香 / 笛吹甲州グリ・ド・グリ / 大森リースリング
- ・ロゼワイン ももいろ / 椀子ロゼ
- ・赤ワイン 藍茜 / 山梨マスカット・ベリーA / 穂坂マスカット・ベリーA

【コースメニュー】

- ・アミューズ ブーシュ
- ・アスパラガスとシーフードのセルクル仕立て 藍茜のミロワール
- ・とうもろこしの冷製スープ
- ・白身魚のポワレ 甲州グリ・ド・グリのヴァンブランソース
- ・マスカット・ベリーAと牛肉の赤ワイン煮 ゴルゴンゾーラチーズのアクセント
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

※表示料金には、セミナー、お料理（オリジナルコース）、お飲み物（ワイン10種類）、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約受付開始日時

2024年6月29日（土）10:00

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

営業時間 レストラン 6:30～21:00（L.O.20:30）

ラウンジ 10:00～21:00（L.O.20:30）

バー 17:00～23:00（L.O.22:30 ※フードは20:30）

TEL 06-6773-1302（受付10:00～19:00）

<講師プロフィール>

シャトー・メルシャン シニア・ワインメーカー 大滝 敦史氏

1992年入社。1997年からフランス・ボルドーのシャトー・レイソンに駐在し、2000年にボルドー大学醸造学部認定DUAD（ワインテイスティング適正資格）取得。2002年から2010年にメルシャンの欧州事務所に駐在し、その間に国際コンクールの審査員も務める。2010年以降は藤沢工場、シャトー・メルシャンで副工場長を経験し、生産部門にて技術、品質管理の向上に努め、シニア・ワインメーカーとして全国でワイン哲学とシャトー・メルシャンブランドの育成に活かしている。



シャトー・メルシャン

シャトー・メルシャンは、1877年に日本で最初に誕生した民間のワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」をルーツとするワイナリー。「世界に認められる日本のワイン」を目指してワインを造り続けています。

（以 上）