

シェラトン都ホテル東京 「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」のワイン・シャンパンと ペアリングを楽しむディナーイベントを開催

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、「Café California WINE Event vol.7」を 2025 年 11 月 26 日（水）に開催します。

世界 150 ヶ国以上にワインを輸出し、数多くのプレミアムワインを手掛けるワインメーカー「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」とのペアリングディナーをお楽しみいただけます。

ディナーでは、カフェカリフォルニア シェフ田淵 義和による工夫を凝らしたお料理をご用意。

また、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社よりビジネス・デベロップメント・ディレクターであるローラン・ペロダン氏をお招きし、ペアリングドリンクの説明やロスチャイルド一族についてご紹介します。詳細は別紙をご覧ください。



<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東京 マーケティング部

〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50

TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-6403

<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■概要

開催日：2025 年 11 月 26 日（水）

時間：イベント開始 18:30（受付開始 18:00～）

料金：お 1 人様 ￥16,000

※都プラス会員様、ヘルスクラブ会員様、レディースクラブ会員様は 500 円引きでご利用いただけます。

会場：1F カフェ カリフォルニア

協賛：エノテカ株式会社

ご予約について

2025 年 10 月 1 日（水）より、お電話・web にて承ります。

都プラス会員様、ヘルスクラブ会員様、レディースクラブ会員様はご予約時に会員番号をお知らせください。

ペアリングコース

◆シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット×

キャビアと平飼卵のスクランブルエッグ ジャガイモとフォアグラのクロケット バニユルスソース

◆ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン×

紅富士サーモン（トラウト）と 10 種の野菜のテリーヌ レモンのコンフィ いぶりがっことクリームチーズ

◆ムートン・カデ・キュヴェ・ヘリテージ・ルージュ×

鰻の赤ワインビネガー煮 ポルチーニ茸と黒米のリゾット

◆エスクード・ロホ・グラン・レゼルヴァ×

仔羊ロースト ラタトゥイユのガトー仕立て コンテチーズのメルバ タイム風味のジュのソース

洋梨 ムースフロマージュ



プロフィール

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ビジネス・デベロップメント・ディレクター
ローラン・ペローダン氏

世界遺産となっているワインの生産地ラヴォー地区の郊外にあるローザンヌ出身。彼の祖父はその地域でブドウ畑を所有しワインを作っていたため、子供のころからワイナリーの仕事を手伝う。10代の頃から、日本文化と歴史に魅了され、2003年に初来日。エネルギー溢れる東京に強く惹かれ、日本語を学ぶ。幼少期の経験を元に、2008年からワイン業界に従事。



カフェ カリフォルニア

シェフ 田淵 義和（たぶち よしかず）

2003年に新・都ホテル（現：都ホテル京都八条）に入社。

2017年にシェラトン都ホテル東京に異動後、2018年にシェラトン都ホテル東京「カフェカリフォルニア」シェフに就任。

カフェ カリフォルニアでは、クラシックなフランス料理の技法を大切にしながら食材にこだわり、モダンに仕上げた料理を提供する。



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

1933年設立の家族経営のワインカンパニー。

本社をボルドー・ポイヤックのブドウ畑の中心に構え、手掛ける全てのシリーズにおいて常に世界最高のワインを造ることを使命とする。

「シャトー・ムートン・ロスチャイルド」、「シャトー・クレール・ミロン」、「シャトー・ダルマイヤック」などのシャトー・ワインはもちろん、世界最大の販売数を誇るボルドーワイン「ムートン・カデ」を製造。



カフェ カリフォルニア (1F)

明るくスタイリッシュな店内や開放的なオープンテラスで、様々な食材にフレンチの技法を合わせたお料理をご提供。カジュアルな一品からコース料理まで幅広くご用意しています。

ランチ：平日 11:30～15:00/ 土・日・祝日 11:30～16:00

ディナー：17:30～22:00)

定休日：月曜日（祝日を除く）



ご予約・お問い合わせ先

カフェ カリフォルニア

TEL：0120-95-6661(受付時間：11:30～21:00 / 平日 月曜日 12:00～17:00)

URL：<https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-california/reserve>



※料金には、ワイン、料理、消費税およびサービス料10%が含まれています。

※食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

以上