

シェラトン都ホテル東京 ブルゴーニュの老舗名門メゾン「ルイ・ジャド」のワインと 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.8」をカフェ カリフォルニアにおいて、2026 年 3 月 16 日（月）に開催します。

本イベントでは、ブルゴーニュの老舗名門メゾン「ルイ・ジャド」のワインと、カフェ カリフォルニアのシェフ 田淵 義和による工夫を凝らした料理とのペアリングをお楽しみいただきます。1859 年創設のルイ・ジャドは、土地の個性＝テロワールを大切にしたワイン造りで世界的に高い評価を受ける生産者です。天然酵母による丁寧な醸造で生まれる奥行きある味わいを、ソムリエ 市村 暢央氏による経験に裏打ちされた解説とともにご堪能いただく、特別な一夜をお届けします。

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

【開催日時】2026年3月16日（月）イベント開始 18:30（受付開始 18:00～）

【料 金】お1人様 16,000 円

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】シェラトン都ホテル東京 1F 「カフェ カリフォルニア」

【協 賛】日本リカー株式会社

ご予約について

2026年2月2日（月）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 パイパー・エドシック ブリュット

× サーモンとクリームチーズのリエット 桜マカロン

雲子のベニエ しば漬けのサルサ

甘海老と帆立貝のタルタル 桜海老のタルトレット

● ルイ・ジャド コトー・ブルギニョン ルージュ 2023

× 平田牧場金華豚のジャンボンブランとパセリのテリーヌ ディジョンマスタード

● ルイ・ジャド マコン・ヴィラージュ グランジュ・マニアン 2023

× 金目鯛のヴァプールとホワイトアスパラガス ソースシャンパーニュ

● ルイ・ジャド マルサネ ロンジェロワ ドメーヌ・ルイ・ジャド 2021

× 京鴨のローストとアンディーブ 露の臺のディップ ソースポルト

道明寺粉とブランマンジェ"SAKURA"

プロフィール

ソムリエ：市村 暢央（いちむら のぶお）氏

20歳で渡仏し、名門ホテルスクールで学びながらフランス各地のワイナリーやレストランを巡り、ワインと食の知見を深める。帰国後は数々の名店でシェフソムリエやマネジメントを歴任。本イベントでは、ルイ・ジャドの魅力を丁寧に紐解いていただきます。



シェフ：田淵 義和（たぶち よしかず）

シェラトン都ホテル東京「カフェ カリフォルニア」「ロビーラウンジ バンブー」料理長。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もこだわり、モダンに仕上げた料理を提供しています。



メゾン・ルイ・ジャド

1859 年創設のメゾン・ルイ・ジャドは、ブルゴーニュを代表する名門。約 200ha に及ぶ自社畑の多くがグラン・クリュやプルミエ・クリュに位置し、買い付けたブドウを生かす「ネゴシアン」としても高い評価を誇ります。天然酵母による丁寧な醸造で、畑の土壌や気候といった土地の個性＝テロワールを忠実に表現。伝統を守りながら環境にも配慮した、安定感と奥行きある味わいが世界中で愛されています。酒神バッカスを施したラベルは、その品質と情熱の象徴です。



ローマ神話に登場する酒神バッカス

カフェ カリフォルニア

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、さまざまな食材にフランス料理の技法を取り入れた料理をご提供。カジュアルな一品からコース料理まで幅広くお楽しみいただけます。

営業時間：[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

シェラトン都ホテル東京 1F 「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）

<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。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。

以上