

第5回

**ローズホテル横浜グルメサミット 2024 を 12月25日から開催。
聖なる夜から始まる至高の3日間をお楽しみください。**

ローズホテル横浜（横浜市中区山下町77番地 / 総支配人 渡部一樹）では、2024年12月25日～12月27日の3日間、今年で5回目となるグルメイベント「ROSE HOTEL YOKOHAMA GOURMET SUMMIT 2024」を開催いたします。世界に誇る日本酒、ワイン、シャンパーニュと重慶飯店 中華四川料理、ローズホテル横浜 ホテルシェフが織りなすフランス料理とのコラボレーション。食を楽しむ街として、横浜中華街から発信していきたいという思いから国内外問わず、酒蔵、ワインメーカーをお招きするペアリングディナーは全3日間。ローズホテル横浜の一大イベントがいよいよ開幕いたします。



初日の12月25日(水)は、人生を豊かにして人と人の心を繋ぐ石川県の銘酒「天狗舞」、2日目の12月26日(木)はカリフォルニアワインの先駆者「リッジ・ヴィンヤーズ」のワイン、最終日12月27日(金)は完璧を求めて造られた洗練さとエレガント溢れる「シャンパーニュ・ティエノ」をご紹介します。この3日間、ローズホテル横浜 石井亮介シェフと重慶飯店 陳一明料理長が新たなメニューに挑みます。名酒を発見しながら、ローズホテル横浜・重慶飯店のスペシャルディナーを存分に味わう贅沢なペアリングを堪能する3日間を提案いたします。どうぞお楽しみください。

第5回 ローズホテル横浜グルメサミット 2024

開催日時：2024年12月25日(水) 受付：18:00 開宴 18:30

12月26日(木)、12月27日(金) 受付：18:30 開宴 19:00

会場：ローズホテル横浜 2階「ザ・グランドローズボールルーム」

料金：お料理・お飲み物・税金・サービス料込

1日目：¥30,000 / 2日目：¥45,000 / 3日目：¥45,000

1日目&2日目ご購入：¥66,000 / 2日目&3日目ご購入：¥80,000 / 1日目&3日目ご購入：¥66,000

全日ご購入：¥106,000

ご予約・お問い合わせ：ローズホテル横浜 宴会予約課

TEL：045(681)2993 (受付時間 10:00～20:00)

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/event/detail/11974/>

■DAY1

2024年12月25日(水) 受付：18:00 開宴 18:30 料金：¥30,000

『創業二百年を迎え益々研ぎ澄まされていく天狗舞流山廃、石川県を代表する至極の食中酒「天狗舞」と重慶飯店総料理長 陳一明の特別コースを堪能する夕べ』



文政6年(1823年)、初代当主の車多太右衛門氏が諸国行脚の折に口にした各地の酒の旨さが忘れられず、石川県に酒蔵を構えたのが始まりの車多酒造。山廃造りの代名詞とも言われ、代表作でもある「天狗舞」は濃厚でしっかりとした米の旨味が際立つことから、米が育ってきた景色さえも目の前に広がるようだと称されるほど。熟練の蔵人が醸す本物の酒造りと、“飲んで旨い酒”を次代に継承していく姿勢を貫き、いつの時代も地の人々に愛される銘酒は食中酒としても人気です。重慶飯店 陳一明料理長の類まれなるマリアージュにご期待ください。ディナー後半には君嶋氏セレクトの赤ワインとともに、Mystic Waters の演奏もお届けします。

■DAY2

2024年12月26日(木) 受付：18:30 開宴 19:00 料金：¥45,000

『カリフォルニアワインの先駆者リッジ・ヴィンヤーズのダブルマグナムと石井亮介シェフのサステイナブルフレンチ ジンファンデルの伝統と新たなる発見』

RIDGE
VINEYARDS
Exceptional single-vineyard wines since 1962



リッジ・ヴィンヤーズはカリフォルニア州を代表する名門ワイナリーで、1986年に大塚製薬株式会社が取得しました。その名声はヨーロッパにも轟いており、世界最高峰のワインを安定的に産み出す醸造所として絶え間ない賞賛を浴び続けています。ワイナリーはシリコン・ヴァレー近くのサンタ・クルーズ山脈中と、サンフランシスコの北、ジンファンデルの本場ソノマ郡にあり、単一畑が持つ「その土地らしさ」の表現にも創立以来一貫してこだわり続け、ワインのほとんどに単一畑名が冠されています。当日は特別蔵出しダブルマグナム(3ℓ)を、スムーズでエレガントな味わいをサステイナブルにこだわったフレンチとともにご堪能いただきます。ローズホテル横浜 洋食部門総料理長 石井亮介シェフが、フランス料理をリッジの特徴にあわせたコースに仕立てます。

■DAY3

2024年12月27日 受付：18:30 開宴 19:00 料金：¥45,000

『完璧を求めて造られた洗練さとエレガントさ溢れるガストロノミックなシャンパーニュ・ティエノを楽しむ華麗なるガラディナー』


CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE



2024年ローズホテル横浜グルメサミットのフィナーレを飾るのは「シャンパーニュティエノ」。創業者のアラン・ティエノは仲買人として20年以上の経験を持ち、30haのグラン・クリュとプルミエ・クリュの葡萄をいかしたシャンパーニュは世界的に評価を高め、数々の賞を受賞した実績もあります。フルーティーでフレッシュな酸とヴァン・ドゥ・レゼルブを贅沢に使用したティエノ社のスタイルは、奥深くエレガントで絶妙なバランスが楽しめるシャンパーニュです。華やかなシャンパーニュに合わせるガラディナーのお料理は、重慶飯店の中華料理とローズホテル横浜のフランス料理をマリアージュさせ、一夜限りのコース料理をご用意いたします。当日は、同社アンバサダーのジェフ・ラガルド氏をお招きしナビゲートしていただきます。華麗な最後の夜をどうぞお楽しみください。

■本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町77番 TEL:045-681-2264(直通) FAX:045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com