



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成27年12月17日

フランス国内で10年連続販売量No.1を誇る、
シャンパンメーカー「ニコラ・フィアット」社とのコラボレーション
～最高峰のシャンパンとシェフ柏木との饗宴～
一夜限りの「プレミアムディナーイベント」開催について

【日時】平成28年2月5日(金) 19:00～21:00

【価格】お1人様 18,000円

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）では、平成28年2月5日（金）、19階フレンチ&イタリアン「フルーヴ」において、フランスのシャンパーニュメーカー「ニコラ・フィアット」とフルーヴシェフ柏木健一がコラボレーションしたプレミアムイベントを開催いたします。



シャンパーニュ「ニコラ・フィアット パルム・ドール ブリュット」と
メイン料理「蝦夷鹿 ビーツのピューレとジュ」

このイベントは、フランスにおいて10年連続販売量No.1を誇る「ニコラ・フィアット」社と、当ホテルフレンチ&イタリアン「フルーヴ」のシェフ柏木健一がコラボレーションしたもので、ニコラ・フィアット社のシャンパーニュ4種を飲み比べながら、柏木の手がける一夜限りの特別ディナーをお楽しみいただけます。

2014年に日本のシャンパーニュ輸入量が1,000万本の大台に達し、過去最高を記録するなど、女性愛好家やパーティー需要の増加などを背景に、シャンパーニュ市場の拡大傾向が続いています。当ホテルではこうした動向の中、敷居が高いと思われがちなシャンパーニュやフランス料理の様々な味わいに触れていただけるこうしたイベントを開催することで、お客様満足の向上や新たな顧客層の開拓を目指しております。

本イベントでは、ブドウの出来が最高とみなされた年にしか製造されない、最高傑作のシャンパーニュ「パルム・ドール」をお召し上がりいただけます。これは、セラーマスターのみがブレンドに携わり味を決定するこだわりの逸品で、高貴なブラックパールをイメージしたボトルに入った、芸術作品のような希少価値の高い逸品です。

また、このシャンパーニュに合わせ、ホテルメインダイニング・フレンチ&イタリアン「フルーヴ」シェフ柏木が、美味しい季節を迎える蝦夷鹿をビーツのピューレと共に味わっていただけるジビエ料理のほか、鱈や白子、カブラなど冬の素材を楽しめる特別コース料理をご用意しました。メイン料理の蝦夷鹿の一品には、「パルム・ドール」のブラックパールをイメージしたボトルにちなみ、ソースをパールのように美しくあしらっています。

イベントに関する詳細は以下の通りです。



- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1. イベント名 | 一夜限りの「プレミアムディナーイベント」 |
| 2. 開催日時 | 平成28年2月5日（金）19:00～21:00 |
| 3. 場 所 | ホテルグランヴィア大阪 19階フレンチ&イタリアン「フルーヴ」 |
| 4. 価 格 | お一人様18,000円（お料理、お飲み物、税金・サービス料込） |
| 5. お飲み物 | |

<シャンパン>

パルム・ドール ブリュット

ブドウの出来が最高とみなされた年にしか製造しない、最高傑作のシャンパン“パルム・ドール”。セラーマスターのみがブレンドに携わり、味を決定するこだわりの逸品。高貴なブラックパールをイメージしたボトルに入った、希少価値の高いシャンパン。

シトラスやバター、トーストのような複雑で芳醇な香り。最低8年の瓶内熟成を経て味わうことのできる、芸術作品のような逸品です。



ブリュット ブラン・ド・ブラン

上質なシャルドネのみを使用したキレのよい、力強い味わいのシャンパン

リュット・レゼルヴ

花のような香りに加えて、洋梨やイチジクなどの果実の風味。さらにナッツのようなニュアンスを感じる一品。

キュヴェ225 ロゼ ブリュット

チェリーや野いちごのような香りにバニラやスパイスが織り交ざる、ロゼ・シャンパン

6. 料理

アミューズ

カブラの雪 寒締め縮みホウレン草と蟹

大地のスープと温度卵

冬根菜のコンフィ

鱈と白子のベニエ トリュフと柚子のブイヨン

蝦夷鹿 ビーツのピュレとジュ

ヨーグルトのブランマンジェ 苺のシャーベット

7. 特典

当日、本イベントご参加の方に、「ワン・フォー・ブリュット」のミニボトルをプレゼントいたします。



■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報担当/高田佳江

TEL : 06-6347-1432 FAX : 06-6347-1418

E-mail : k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 フレンチ&イタリアン「フルーヴ」

TEL : 06-6347-1437