



# HOTEL GRANVIA OSAKA

## NEWS RELEASE

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒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

URL : <http://www.granvia-osaka.jp>

報道関係各位

平成25年10月1日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

オート・クチュールのように丁寧につくられたシャンパンと  
シェフ柏木健一がてがける特別ディナーのハーモニー

### 「アヤラ シャンパンディナー」開催について

【日時】平成25年10月11日(金) 19:00~21:30

【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」

【価格】お1人様 16,000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：五十嵐晃）では、19階フレンチ&イタリアン「フルーヴ」において、200年以上の伝統をもつ「アヤラ」のシャンパンとシェフ柏木健一の特別ディナーをお楽しみいただける一日限りのイベント「アヤラ シャンパンディナー」を、平成25年10月11日（金）に開催いたします。

英国やスペイン王室御用達でもあった「アヤラ」は、規模的には非常に小さなメゾンながらグランクリュとプルミエクリュのブドウを使い、オート・クチュールのともいえる丁寧なシャンパンづくりを行っているメーカーです。当日は“アヤラの宝石”とも称されブーケを彷彿とさせる香り高いシャンパン「ペルル・ダヤラ」をはじめとした「アヤラ」の代表的なラインナップをそろえました。

また、このイベントに合わせ「アヤラ」マネージング・ダイレクターをつとめるアドリアン・ムーフラールが来日。ワイナリーにまつわる歴史やシャトー、シャンパーニュの紹介など貴重なお話をお楽しみいただけます。

当日は、「第37回 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクールジャポン」優勝、及び同大会世界3位、2004年世界料理オリンピック日本代表銀メダル獲得などを果たしたフレンチ&イタリアン「フルーヴ」シェフ柏木健一の特別ディナーもご用意し、シャンパンとお料理のハーモニーを堪能いただけるイベントとなっています。

イベントに関する詳細は以下の通りです。



1. イベント名 「アヤラ シャンパンディナー」
2. 開催日時 平成25年10月11日（金）19:00~21:30
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16,000円（お料理、お飲み物、税金・サービス料込）

## 5. シャンパン ベルル・ダヤラ

『ペルル（真珠の意味）』という名が示す通り、アヤラの宝石とも言えるシャンパン。グランクリュから収穫されたブドウのみを使用して造られ、コルク栓をしてカーヴにて瓶内熟成（6年間）を行うため、おだやかに酸化がすすみ、複雑性や深み、繊細なアロマを味わえます。透明で黄金色のきらめきのある薄い黄色をしており、細やかな泡立ち。まず、香り高く白い花のブーケが感じられ、その後新鮮なヘイゼルナッツやブリオッシュ、ハチミツの香りへと変化。余韻が長く、大変デリケートな味わいです。

### アヤラ ブリュット・マジュール

アヤラのスタイルを最も示したシャンパーニュのひとつ。使用されるピノ・ノワールやシャルドネは、すべて最良のグランクリュやプルミエクリュで産出されています。2年半の瓶内熟成の後、さらに出荷まで4~6ヶ月間をかけた丁寧なつくりのシャンパン。重さを感じない、軽やかな味わいです。

### アヤラ ブリュット・ナチュラル

ドザージュ（※）を行わずにつくられ、ピュアではつらつとした印象をもつ一品。淡い金色で非常に細かい泡立ち、魅力的な香りが楽しめます。ミネラル感と柑橘系の香りで食事にもよくあうシャンパンです。

（※）ドザージュ...リキュール等による糖分 添加の工程

### ロゼ・マジュール

シャルドネのエlegantさが感じられるロゼ・シャンパーニュ。イチゴやフランボワーズ、カシスの香り。3年以上の熟成を経て、わずかに銅色を帯びたチェリー色をし、細やかで持続性のある泡が立ち上がります。

## 6. ディナー

### 食前のお楽しみ

蟹と青りんご シャンパンビネガー風味のカネロニ  
軽い燻製香る鱈 白味噌風味のシャンパンソース  
オマール海老とリー・ド・ヴォのヴォロー・ヴァン  
パティシエ特製デザート コーヒー



「アヤラ」 アドリアン・ムーフラール氏



フレンチ&イタリアン「フルーヴ」 シェフ柏木健一

■このリリースに関するお問い合わせ先  
株ホテルグランヴィア大阪 営業企画部 広報担当/高田佳江  
〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1  
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  
株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