



SHERATON  
Miyako Hotel Tokyo

株式会社近鉄・都ホテルズ  
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55  
TEL : 06-6774-7658 FAX : 06-6774-00  
2023年8月30日  
No.SMT-03-2023

## シェラトン都ホテル東京 イタリアワイン「カレッタ」と日本各地の食材を ペアリングで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2023年11月16日（木）・17日（金）にカフェ カリフォルニアにて、14世紀から続くイタリア ピエモンテ屈指の老舗ワイナリー「テヌータ・カレッタ」のワイン5種と日本各地の食材を使った料理をペアリングでお楽しみいただけるディナーイベントを開催します。

今回は、日本におけるイタリアワインの第一人者である林 茂氏をお招きし、「カレッタ」の魅力を語っていただきます。こだわりの料理と厳選されたワインとのペアリング、そして林氏のトークを心ゆくまでお楽しみください。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 : 03-3447-3132  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■概要

【開催日】2023年11月16日（木）・17日（金）

【時間】受付 18:00～ デイナー 18:30～

【場所】1階 カフェ カリフォルニア

【料金】お1人様 ¥15,000

【ゲスト】林 茂氏

【協賛】サッポロビール株式会社

■「テヌータ・カレッタ」ワインラインナップ

- ・カレッタ アイラーリ アルタ・ランガ D O C G
- ・カレッタ モンセリート ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ D O C G
- ・カレッタ ブリック クエルチャ バルベーラ ダルバ D O C スペリオーレ
- ・カレッタ カイエガ ロエロ アルネイス D O C G
- ・カレッタ カッシーナ フェッレーロ バローロ D O C G

■コースメニュー

- ・アミューズ

北海道十勝産“どろぶた”の生ハム 白糠酪恵舎のモッツァレラチーズ

- ・前菜2品

栃木県産ヤシオマスの燻製 宮崎県産キャビア

石川県産能登牛 愛知県産名古屋コーチン卵

- ・魚料理

長崎県産ハウボウ北海あさり 香川県産オリーブオイル

- ・肉料理

広島県産若猪 パルミジャーノ・レッジャーノ

- ・デザート

ティラミス 山形県産ラ・フランスのコンポート



### **テヌータ・カレッタ/ Tenuta Carretta**

1467年に設立され、555年以上の歴史を誇るイタリアでも最も古いワイナリーの一つです。カレッタの名前はケルト語の"CAR"（石）に由来しており、敷地内に大きな石膏があることから名づけられました。ランゲロエロ地区、モンフェッラート地区に65ヘクタールの畑を所有し、バローロ村の中でも銘醸地として名高い区画カンヌービの丘に2.6ヘクタールの畑も所有しています。ワイン愛好家を魅了する味わいは、正に銘醸地のぶどう畑から生まれたことを実感させてくれます。

### **ゲストスピーカー/林 茂 (はやし しげる)氏**

1945年静岡県生まれ。13年間にわたり、イタリアに駐在。イタリアにおいて日本人として最初のプロフェッショナル・ソムリエの資格を取得。イタリアの食文化を世界に広めた功績からカテリーナ・ディ・メディチ賞、マリア・ルイージャ賞など受賞。日本におけるイタリアワインの第一人者としてその魅力を広めています。



#### **■ご予約・お問合せ**

シェラトン都ホテル東京 カフェ カリフォルニア

TEL：0120-95-6661(受付時間：11:30～21:00 月曜日のみ(祝日除く) 12:00～19:00)

シェラトン都ホテル東京 ホームページより

<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/restaurant/california/menu/24029>

※写真はイメージです。

※料金にはワイン、お料理、消費税、サービス料が含まれております。

※定員数に達し次第締め切らせていただきます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

以 上