



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：06-6774-0022
2024年2月22日
No.SMT-09-2023

シェラトン都ホテル東京 スペイン王室御用達ワイナリー「マルケス・デ・リスカル」来日イベントを開催！

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、カフェ カリフォルニアにおいて、2024年4月9日（火）に「WINE Event vol.4」を開催します。

今回のワイナリーはスペインの人気産地「リオハ」「ルエダ」に畑を保有し、数々の受賞歴を誇る名門「マルケス・デ・リスカル社」。その重厚感とともにエレガントで芳醇な味わいを醸し出す王道のワインは、スペイン王室や芸術家サルバドール・ダリといった歴史的著名人にも愛される、真正正銘のプレミアムワインです。

当日は来日されるマルケス・デ・リスカル社の経営者のお一人、ムギーロ氏とともに5種のワインとシェフ田淵義和のおりなす繊細な料理のペアリングをお楽しみいただける、またとない貴重な機会です。特別な一夜をカフェ カリフォルニアでお過ごしください。

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：03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

都ホテルズ&リゾート

■概要

【開催日】2024年4月9日（火）

【時間】受付 18:00～ イベント開始 18:30～

【料金】お一人様 15,000円

【協賛】サッポロビール株式会社



【メニュー】

●マルケス・デ・リスカル ロサード

北海道十勝産“どろぶた”のハモン、静岡県産幸えびのアヒージョ、明石産蛸のガルシア風

●マルケス・デ・リスカル オーガニック ブランコ ソーヴィニヨン

北海道産帆立貝 カルパッチョ ビルバオ風

●マルケス・デ・リスカル ブランコ・レセルバ・リムザン

岩手県産真ダラと九十九里浜産蛤 サルサヴェルデ

●マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ

千葉県産匠味豚バラ肉 ピマン・デ・エスプレット ピペラード

●マルケス・デ・リスカル バロン・デ・チレル

米沢牛ランプ肉 ソース ゴルドレーズ

デザート：ブランマンジェ 静岡県産マスクメロン

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」シェフ。
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国産食材にこだわり、モダンに仕上げた料理を提供しています。



■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

営業時間 7:00～22:00 ※定休日：月曜日 TEL：0120-95-6661

※写真はイメージです。

※料金には料理・ワイン・消費税・サービス料10%が含まれております。

※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、あらかじめ係にお申し出ください。

以 上