



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9月3日
No.SMT-11-2024

シェラトン都ホテル東京
「MHD モエ ヘネシー ディアジオ」とコラボレーション！
シャンパンやワインとのペアリングを堪能できる
一夜限りの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、カフェ カリフォルニアにおいて、2024年11月7日（木）に「WINE Event vol.5」を開催します。

今回は世界中の人々を魅了するラグジュアリーブランドを多数保有する「MHD モエ ヘネシー ディアジオ」とのコラボレーションが実現。ブランドアンバサダーのティモシー ベック氏がチョイスしたプレミアムなシャンパン・ワイン5種と、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ます。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11月7日（木）

【時間】受付 18:00～ イベント開始 18:30～

【料金】お一人様 16,000円

【協賛】MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社



【メニュー】

●モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

× キャピア

●モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

× 紅富士サーモンのマリネとサワークリームのテリーヌ仕立て 赤い果実と共に

●クラウディベイ ソーヴィニヨン ブラン

× クロムツのポワレと根セロリ コブミカンの香り レモングラスオイル

●ジョゼフ フェルプス カベルネソーヴィニヨン

× 小鳩とフォアグラのトゥルト サルミソース

●モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

× クレームダンジュ グレープフルーツと生姜

ブランドアンバサダー ティモシー ベック

世界的な著名企業にて構成される会員制ワイン クラブにおいて「ファイン ワイン アドバイザー」を務めつつ、名門ワイン スクール「アカデミー デュ ヴァン」の講師として、広く一般へのコンサルティングやワイン プロデューサーなどにも務めています。ワインを愛する情熱、深く膨大な知識、世界のマーケット事情に関する見識をもとに活躍の場を選ばない稀有なスペシャリストとして活動しています。

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」料理長。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