
**シェラトン都ホテル東京
アメリカ屈指のワイナリー「ベリンジャー・ヴィンヤーズ」とコラボレーション！
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、2025 年 5 月 27 日（火）に「WINE Event vol.6」を開催します。

今回は 1876 年創業のアメリカ屈指のワイナリー「ベリンジャー・ヴィンヤーズ」とのコラボレーションが実現。ソムリエの資格を持つブランドアンバサダーの山本祥平氏がチョイスしたプレミアムワイン 3 種・シャンパーニュ 1 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：03-3447-3132
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

■概要

【開催日】2025 年 5 月 27 日（火）

【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】サッポロビール株式会社



【メニュー】

●テタンジェ ブリュット レゼルヴ

× フォアグラバーガー バニユルスとプルーン ポムスフレ キャビア

●ベリンジャー プライベート・リザーヴ シャルドネ

× 白寿真鯛のマリネと雲丹 カルローズ米とクレソンのサラダ アボカドのディップ

●ベリンジャー ナパ・ヴァレー メルロー

× オマール海老のロースト 人参のキャラメリゼ オレンジとトマト クミンの香り

●ベリンジャー ナイツ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

× US ビーフの低温ロースト アスパラガスのグリエ チミチェリソース

●ブランマンジェ マスクメロンとディル

ブランドアンバサダー 山本祥平氏

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ・エクセレンス、WEST Level 3

2004 年若手ソムリエコンクール優勝、ワイン留学、ワイン講師などの経歴を持つ。サッポロビール株式会社 ワイン営業部を経て、2021 年秋よりマーケティング部門所属。「お客様の生活が、より楽しく豊かになるよう、ワインを通じて貢献すること」を自身の使命と語る。

シェフ 田淵義和

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モダンに仕上げた料理を提供。

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 カフェ カリフォルニア

7:00～22:00 定休日：月曜日（祝日を除く） TEL：0120-95-6661

ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-california/reserve>

※右の二次元バーコードからでもご予約可能です。

※写真はイメージです。

※料金には、ワイン、料理、消費税およびサービス料が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。



以 上