



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
2026年06月08日
No.SMT-07-2026

シェラトン都ホテル東京 ブルゴーニュの名門「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」と ペアリングを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、2026年8月3日（月）にカフェ カリフォルニアにおいて「Café California WINE Event vol.10」を開催します。

本イベントでは、フランス・ブルゴーニュを代表する名門ワイナリー「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」のワインと、カフェ カリフォルニアのシェフ 田淵 義和による料理とのペアリングをお楽しみいただきます。

1880年創業の同ワイナリーは、テロワールの個性を尊重した繊細でエレガントなワイン造りを通じ、世界中のワイン愛好家や星付きレストランから高い評価を獲得しています。自社畑では有機栽培やビオダイナミ農法を取り入れるなど、自然との調和を大切にされた姿勢も特長のひとつです。当日はブランドマネージャー 杉野良輔氏の解説とともに、ブルゴーニュの風土が生み出す奥深い味わいと、その魅力を余すところなくご堪能ください。

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

【開催日時】2026年8月3日（月）イベント開始 18:30（受付開始 18:00～）

【料 金】お一人様 18,000 円

都プラス会員様、ヘルスクラブ会員様、レディースクラブ会員様は 500 円引きでご利用いただけます。

【会 場】シェラトン都ホテル東京 B1 宴会場「マグノリア」

【協 賛】サッポロビール株式会社

ご予約について

2026年6月9日（火）より、お電話・Webにて承ります。

都プラス会員様、ヘルスクラブ会員様、レディースクラブ会員様はご予約時に会員番号をお知らせください。

ペアリングコース

● テタンジェ ブリュット レゼルヴ

- フォアグラのコンフィ ブリュレ仕立てと無花果のコンポート ブリオッシュ添え
キャビアとマグロ アボカドの最中 紫蘇の香り
タスマニアサーモンとクリームチーズのリエット イクラのグジェール

● メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ

- 雲丹と帆立貝 甘海老のタルタル 大麦のサラダ レモンのエキューム

● メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノ・ノワール

- 低温調理した美笑牛のタルタルステーキ マンゴーとサフランマヨネーズソース

● メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ シャルドネ

- 鱧のフリット 螺貝の香草風味のクリームソース

● メゾン・ジョゼフ・ドルーアン コート・ド・ボーヌ ルージュ

- 能登牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

- 白桃のコンポート グラニテ添え

プロフィール

スピーカー：杉野 良輔（すぎの りょうすけ）氏

サッポロビール株式会社 ワイン&スピリッツ事業部
マーケティング統括部 輸入ワイングループ
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブランドマネージャー

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

豪州在住時にワイン業界でのキャリアをスタートし、輸入ワインのブランドマネージャーとして数多くの名門ブランドを担当。現在まで輸入ワインのマーケティングに20年以上携わる。



「二千年におよぶ歴史をもつブルゴーニュは、長い年月をかけて育まれた多様な土壌を有する特別な産地です。同じ品種でも畑ごとに味わいが異なり、主にピノ・ノワールとシャルドネによってその個性が繊細に表現されます。その違いは『クリマ』と呼ばれ、大切に受け継いできました。この自然と人の営みが評価され、ブルゴーニュのブドウ畑は2015年にユネスコ世界遺産に登録されました。

メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、1880年の創業以来、テロワールを尊重し、自然と調和したワイン造りを続けています。自社畑では1980年代から有機栽培やビオディナミ農法を実践し、その哲学はすべてのワインに息づいています。

テロワールの個性をエレガントに表現するそのスタイルは、フランスの多くの三つ星レストランでも愛され、料理と響き合う長い余韻を生み出します。ブルゴーニュの深く美しい世界を、ぜひこの機会に感じていただければ幸いです。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。」

〈メゾン・ジョゼフ・ドルーアン〉

1880年にフランス・ブルゴーニュで創業した名門ワイナリー、メゾン・ジョゼフ・ドルーアン。家族経営を守りながら代々受け継がれてきた伝統と哲学のもと、テロワールの個性を最大限に引き出す繊細でエレガントなワインを生み出しています。自社畑は有機・ビオディナミ農法を積極的に導入し、自然との調和を重視したワイン造りを実践。ブルゴーニュのみならずアメリカ・オレゴン州にも進出し、世界的に高い評価を獲得しています。その気品ある味わいは、伝統と革新が融合したブルゴーニュの真髄を体現しています。



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食材にもこだわり、モダンに仕上げた料理を提供しています。



カフェ カリフォルニア

明るくスタイリッシュな店内や開放的なオープンテラスで、さまざまな食材にフランス料理の技法を取り入れた料理をご提供。カジュアルな一品からコース料理まで幅広くお楽しみいただけます。

営業時間：[ランチ] 平日 11:30～15:00／土・日・祝日 11:30～16:00

[ディナー] 17:30～22:00

定休日：月曜日（祝日を除く）



■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」

TEL：0120-95-6661（受付時間：11:30～21:00／平日 月曜日 12:00～17:00）

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



※料金には、ワイン、料理、消費税およびサービス料10%が含まれています。

※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。

※食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。

以上