



【メーカーズディナー】 SILENI ESTATE

日本で最も売れている、ニュージーランドワインブランド「シレーニ・エステーツ」。伝統的なヨーロッパ品種のぶどうを、ニュージーランド特有の土壌や環境で育てる事で、ひと味違った趣きに仕上がり、透明感がありながら複雑味を兼ね備えたワインが造られています。当日は、総料理長佐藤 敏浩がこの日の為だけに創るスペシャルなフランス料理とのペアリングが愉しめます。最高のマリアージュをご堪能ください。

●Date & Time

2024/10/5 Sat.

18:00 ~

2F | ボードルーム 「Wald Tür - 森の扉 -」

18:00	受付開始
18:30	イベント開始
20:30	終了（予定）

●Price

20,000円

※税・サ込み ※including tax & service charge

ご予約・お問い合わせは、お電話にて承ります。

ホテルグランバツハ東京銀座

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目13番12号

2F | ボードルーム 「Wald Tür - 森の扉 -」 TEL. 03-5550-2222

ご予約はこちらから



WALD TÜR

B O A R D R O O M

●Wine List

- ・ NV CELLAR SELECTION SPARKLING SAUVIGNON BLANC
- ・ 2022 GRAND RESERVE STRAITS SAUVIGNON BLANC
- ・ 2019 GRAND RESERVE LODGE CHARDONNAY
- ・ 2020 GRAND RESERVE PLATEAU PINOT NOIR
- ・ 2020 EXCEPTIONAL SELECTION MERLOT



●Guest

オーナーファミリーのサイモン エイヴリー氏と、チーフ・ワインメーカーのヘレン モリソン氏を招き、シレーニ・エステーツの魅力を語っていただきます。



サイモン エイヴリー氏 (オーナーファミリー)

ニュージーランドのオークランドで生まれ、オーストラリアとニュージーランドの国内サーキットでプロサーファーとして活躍。2011年にファミリーワインのシレーニ・エステーツに入社し、アジアのマーケティングを担当している。

ヘレン モリソン氏 (チーフ・ワインメーカー)

20年以上ワイン業界でのキャリアがあり、ヴィラ・マリアでは、受賞歴のあるワインを生み出し、世界的な評価を得ている。アワテレ・リヴァーのチーフ・マールボロ・ワインメーカーとして、ワイン醸造チームを率い、マールボロのユニークなテロワールを紹介する特別なワインを造っている。



🌿 お食事中は、サックスやギターなど生演奏による音楽をお楽しみください。 🌿

中野成将 / サックス・ギター・ヴォーカル

武蔵野音楽大学声楽科卒業。2011年よりニューヨークに渡り、さまざまなコンサート会場で経験を積む。現在は活動の拠点を日本に移し、音楽活動を行っている。



ホテルグランバツハ東京銀座は、2021年11月、東京の中心地・銀座にありながら、喧騒を忘れる狩野派ゆかりの地に誕生しました。J.S. バツハの心を満たす音楽と、当ホテルならではのウェルネスキュージーヌで、お客様をおもてなしいたします。

静謐な環境でゆったりと心身が癒される
ひと時をお過ごしください。

