

至高をかけ合わせた一夜限りのペアリングディナー
TENJIN × ドン ペリニヨン × 特産松阪牛
3 月 22 日(金)開催



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：西原吉則、以下 ROKU KYOTO)は、レストラン「TENJIN」にて、フランスの最高級シャンパーニュ「ドン ペリニヨン」と日本三大和牛の 1 つである松阪牛の中でも特に希少価値の高い「特産松阪牛」のペアリングを堪能する、一夜限りのディナーイベント「ドン ペリニヨン × 特産松阪牛ペアリングディナー by TENJIN」を 2024 年 3 月 22 日(金)に開催いたします。

京都の奥座敷・洛北、鷹峯三山の麓を流れる天神川沿いに佇むレストラン TENJIN の「シェフズテーブル」では、五感を刺激する革新的なフレンチをご提供しています。本イベントでは、有限会社松本畜産(三重県多気郡、代表：松本しのぶ)の協力のもと、松阪牛全体のわずか 4%にも満たない、噛むほどに肉本来の旨味が広がる「特産松阪牛」をフレンチの技法で仕立てた逸品を含む全 5 品の特別コースをご用意。コースの中では部位を食べ比べたりと、特産松阪牛をくまなくお楽しみいただけます。ペアリングするのは、MHD モエヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区、代表取締役社長：ブルノ・イヴォン)が取り扱うブランド「ドン ペリニヨン」のヴィンテージ 2013 やロゼ ヴィンテージ 2009、ヴィンテージ 2004 プレニチュード 2 に加え、カリフォルニア屈指のゴールドスタイルワイン「ジョセフ フェルプス」など、肉の旨味を最大限に引き立て調和させるラインナップをご用意いたします。当日は、ドン ペリニヨン ブランドアンバサダーのティモシー・ベック氏を招き、ワイン造りに注ぐ情熱やドン ペリニヨンの魅力、ペアリングの解説などを交えみなさまをもてなします。まろやかで繊細な肉質の特産松阪牛、最高峰のシャンパーニュやワイン、そして総料理長の谷口彰の自由な発想とフレンチの技法とが織りなす一夜限りのコラボレーションをご体験ください。

また、レストラン TENJIN では、ペアリングディナー終了後の 3 月 23 日(土)より約 1 ヶ月間限定で、ドン ペリニヨンのバイザグラスシャンパーニュをお楽しみいただけます。雄大な自然に包まれたレストラン空間で、唯一無二のダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

■「ドン ペリニヨン×特産松阪牛ペアリングディナー by TENJIN」概要

- 【 日 時 】 2024 年 3 月 22 日(金) 18:15 一斉スタート
- 【 場 所 】 レストラン「TENJIN」
- 【 料 金 】 55,000 円
- 【 内 容 】 ・ 特産松阪牛を使用したシェフズテーブル特別コース 5 品
(前菜、温前菜、魚料理、メイン料理、デザート)
・ ペアリング 4 種
- 【 提 供 予 定 】 ・ ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2013
・ ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2009
・ ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2004 プレニチュード 2
・ ジョセフ フェルプス カベルネソーヴィニヨン
- 【 ご 予 約 】 URL : <https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>
電話 : 075-320-0176 (受付時間 平日 10:00~17:00)

■ ドン ペリニヨン プロモーション 概要

- 【 日 時 】 2024 年 3 月 23 日(土)~約 1 ヶ月
- 【 場 所 】 レストラン「TENJIN」
- 【 料 金 】 ボトル 40,800 円 / グラス 6,800 円
- 【 内 容 】 ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2013

※表示価格にはサービス料 15%、消費税 10%が含まれます。

※ご予約は先着順となっております。

※写真は全てイメージです。

レストラン「TENJIN」について

「自然・芸術・料理」をモチーフに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追及したフレンチをご提供いたします。レストラン内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザ バー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途に合わせお選びいただけます。店内のインテリアは「竹」をテーマにアートワークが施され、落ち着いた雰囲気の中でお過ごしいただけます。テラスに面した「Engawa」やテラス席のすぐ下には天神川が流れ、川のせせらぎを聴くとともに、青もみじや紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。



ドン ペリニヨンについて

シャンパーニュの父と称されるドン・ピエール・ペリニヨンの「世界最高のワインを造る」という志のもと誕生したメゾン「ドン ペリニヨン」、その偉業は 1743 年の設立から今日に至るまで引き継がれています。作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い、絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパーニュです。本イベントでは、「ヴィンテージ・オンリー」にこだわった緻密な創造プロセスの神髄を体現した「ヴィンテージ」、野生の輝きを放つピノ・ノワールの「赤」をとらえた「ロゼ」、15 年近くの歳月を経て新たなハーモニーの高みへと到達した「プレニチュード 2」と、ドン ペリニヨンの美学とクリエイティビティを体感できる全 3 ラインナップをご用意いたします。

Dom Pérignon



特産松阪牛について

但馬地方をはじめとする兵庫県より生後約8か月の選抜仔牛を導入し、900日以上に渡り肥育されたものを「特産松坂牛」と呼び、深い甘味と上品な香りが特徴です。松本畜産は、古くは伊勢本街道、和歌山別街道、熊野街道が通過する交通の要地として栄えていた三重県多気町で、古くから伝わる肥育方法を用い、育てる環境と飼料にこだわり、およそ3年間という長い年月と手間ひまをかけることで質の高い「本物」の特産松阪牛へと育てあげています。



「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名 称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts
開 業 日： 2021年9月16日(木)
所 在 地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町44-1
客 室 数： 114室
料 飲 施 設： TENJIN (フレンチ)
ス パ 施 設： THE ROKU SPA
公式サイト： www.rokukyoto.com
Facebook： www.facebook.com/roku.kyoto.lxr
Instagram： www.instagram.com/roku.kyoto/



LXR ホテルズ&リゾーツ 概要

LXR ホテルズ&リゾーツは、タイムレスな冒険心を刺激する独立した気鋭のラグジュアリーホテルが厳選された受賞歴を誇るコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、独自のストーリーと特徴的なその土地のエッセンスが注ぎ込まれ、お客様へラグジュアリーな体験を提供します。LXR ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンのブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の特典をご利用いただけます。LXR ホテルズ&リゾーツのご予約は公式サイト (<https://lxx.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 stories.hilton.com/lxr、 <https://www.instagram.com/lxrhoteles/>、 <https://www.facebook.com/lxrhoteles>

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報

担当：山村、金

E-MAIL： press@rokukyoto.com TEL：075-320-0156

公式サイト URL： www.rokukyoto.com