

各国の王室・著名人に愛されてきた シャンパーニュメゾン シャルル・エドシックによるワインメーカーズディナーが GINZA 鼓 KUKIにて開催

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社が運営する日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI(ぎんざくき)」は、シャンパーニュメゾン シャルル・エドシックによる「ワインメーカーズディナー」を、一夜限りのイベントとして2024年9月20日(金)に開催いたします。



© C. Rousseau

GINZA 鼓 KUKI が初めて開催する「ワインメーカーズディナー」では、シャンパーニュメゾン シャルル・エドシックのカントリーマネージャー本間寿一氏をお迎えし、シャルル・エドシックの魅力をご来場の皆さまにご紹介いたします。

シャルル・エドシックのシャンパーニュ 4 アイテムの解説付きテイスティングと、発酵と熟成をテーマに、四季折々の食材を巧みに扱ったGINZA 鼓 KUKIのお料理とのマリアージュを体験していただけます。

◆ 開催日時・場所 (要予約)

開催日時: 2024年9月20日(金) 18:30~ (18:00 開場)

場 所: GINZA 鼓 KUKI

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4階

T E L: 03-3572-5433

H P: <https://ginzakuki.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/ginza_kuki/

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



◆ 内容

料 金：お1人様 33,000円（消費税、サービス料 込）

シャンパーニュ：ブリュット レゼルヴ

ロゼ レゼルヴ

ブラン・ド・ブラン

ブラン・デ・ミレネール 2007


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

特 別 コ ー ス：前菜 3 点盛り

季節のお碗

本日のお造り あしらい一通り

お凌ぎ

強肴（尾崎牛 味噌漬け焼き）

酢の物

食事 宮崎県鳴子産ササニシキ土鍋ご飯

留碗

甘味



GINZA 鼓 KUKI



◆ 各国の王室・著名人に愛されてきた

シャンパーニュメゾン シャルル・エドシック

シャンパーニュメゾン シャルル・エドシックは、類まれなカリスマ性をもった創業者シャルル＝カミーユ・エドシックによって1851年に創立されたブティック・シャンパーニュメゾン。2016年より6年連続で、「世界で最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」のトップ5に選出。各国の王室、名だたるミシュランスターホルダーのトップシェフ、また著名人などが大切な人をもてなす機会や記念すべき舞台上でシャルル・エドシックを信頼し選んでいます。



<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:原、羅、松井、森山