

## 庭のホテル 東京 「第20回 美味講座」

～ワインメーカーズディナー Vol.6～

## 白百合醸造のワインを楽しむ夕べ

季節や素材にこだわった美味しい食事について学び味わう、庭のホテル 東京の「美味講座」。

第20回目は、山梨の白百合醸造株式会社から専務取締役の内田由美子氏と内田圭哉氏をゲストにお迎えし、原料となるぶどうの栽培から醸造まで一貫したこだわりのワインとワイン造りのお話を、ダイニング「流(りゅう)」のフレンチ料理と共にお楽しみいただきます。

2023年5月に開催されたG7広島サミットのワーキングランチ(和食)で「ロリアン甲州 Vigne de Nakagawa 2021」が提供されたり、様々なコンクールで高い評価を得たりと、国内外で人気の白百合醸造の選りすぐりワインと一夜限りのスペシャルフレンチディナーのペアリングをたっぷりとお楽しみください。

■日時: 2023年11月11日(土)18:00～21:00 (開場 17:30～)

■会費: ¥15,000 (セミナー、ワイン5種、お食事代含む) ※税・サービス料込

## ■内容:

## 【ワイン】5種

- ・スパークリング ベーリーA
- ・甲州 Vigne de Nakagawa 2022
- ・甲州樽発酵 2022
- ・マスカット・ベーリーA 樽熟成 2022
- ・アジロン

※ワインは都合により変更となる場合がございます。

## 【お食事】「ダイニング 流」の特別ディナー

■定員: 30名 (定員になり次第〆切)

■会場: ダイニング 流(りゅう)  
(庭のホテル 東京 1F)

## ■ゲストプロフィール:

◇ 内田 由美子(うちだ ゆみこ)

白百合醸造株式会社 専務取締役  
社団法人 日本ソムリエ協会認定ソムリエと、社団法人日本フィンガーフード協会のプロフェッショナル資格認定講座 マスタークラスディプロマ取得。

◇ 内田 圭哉(うちだ けいや)

白百合醸造株式会社 常務取締役  
東京農業大学醸造科卒業後、渡仏。ブルゴーニュでフランス国家資格上級資格者免状栽培醸造責任者を取得。2020年8月に帰国し、2021年4月より現職。



「日本ワインコンクール2023」金賞受賞の「甲州樽発酵」(限定1,973本)など希少なワインもお楽しみいただけます。

## 『白百合醸造』について



昭和13年(1938年)創業で、現在3代目となる内田多加夫氏が経営する情熱に溢れたファミリーワイナリー。

”ロリアン(L'ORIENT)”は”東洋”を意味するフランス語で、ヨーロッパに劣らぬ高水準のワインを目指し、名付けられた。「ワイン造りはシンプルだからこそ原料となるぶどうの良否が大切」と、原料となるぶどうの栽培からワイン造りまで一貫して取り組んでおり、毎年、国内外の様々なコンクールで高い評価を受けている。



ゲストの内田ファミリー

## 【お申込み】

庭のホテル 東京ホームページのオンライン予約、またはお電話にてお申し込みください。

イベント予約 Tel. 03-3295-4321 (10:00～18:00)/ URL <https://www.hotelniwa.jp>

\* お申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。お電話でのお申し込みの場合は、事務局より参加費のお振込み方法などについて、確認書をお送りいたします。ご入金の確認が取れ次第、お申し込み完了となります。