

公立学校共済組合千葉支部・千葉県職員互助会の補助券でお得に参加できます！

- 公立学校共済組合千葉支部の皆様は、宴会食事2,000円券が使えます。
- 千葉県職員互助会の皆様は、宿泊入園等利用券2,000円分(千円券2枚)が使えます。



山梨の地で世界に通じるワインづくりを目指すモンデ酒造と、世界の食通を唸らせた総料理長細井聡彦のフランス料理とのペアリング。山梨の風土が生み出すワインの奥深さと細井が織りなす料理との掛け合いを、じっくりとお楽しみ下さい。

Wine & French cuisine PAIRING

銘酒と謹製料理堪能会第9弾

「山梨ワイン堪能会」

昭和27年山梨で創業

「モンデ酒造」至極のワインと、
総料理長細井聡彦が織りなす
フランス料理の出会い。

令和7年8月30日(土)

(受付17:30~)

山梨における 日本ワインの お話し 18:00~18:15	モンデ酒造ワインと フランス料理の マリアージュ 18:15~20:00
--	---

当日は、モンデ醸造醸造責任者 水上 東氏を会場にお招きし、ご案内いただきます。

ホテルポートプラザちば宴会場*完全ご予約制
お1人様 通常10,000円が

補助で8,000円(税込)

*キャンセル料については8月23日より全額頂戴いたします。

メニューとワインリスト

- オマール海老とカリフラワー 크림のゼリー寄せ キャビアを添えて
- YOKENO 天王原シャルドネスパークリング2023
- YOKENO 天王原甲州2023
- フォアグラのピカタ 茄子のビュレとトリュフソース
- YOKENO 天王原北杜の雫2023
- 枝豆とドライトマトのリゾットと赤海老の生ハムとズッキーニ巻きソテー
- YOKENO 天王原ワイオエ2023
- 鱈と帆立貝のクロメスキ 二色のソース
- YOKENO 天王原シャルドネ樽発酵熟成2023
- 牛フィレ肉の低温ローストシャスールソース
- YOKENO 天王原フレイヴェルド2022
- 特製フルーツマチャドニア
- 巨峰スパークリング

パン・コーヒー

入荷の状況により、料理・ワインが変更となる場合がございます。

モンデ酒造株式会社 醸造責任者 水上 東氏



ワイン科学士(山梨大学認定)
ワインアドバイザー(日本ソムリエ協会認定)
山梨県勝沼町出身。山梨大学でワイン醸造を学ぶ。2010年には山梨大学でワイン科学士の称号を首席で取得。山梨県ワイン酒造組合若手醸造家農家研究会の会長も歴任し、地域のワイン産業に多大な貢献を果たしている。

ホテルポートプラザちば 総料理長 細井聡彦



美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ロゲノル」、1つ星「ル・ディレヴェック」、3つ星「ビエール・ガニエール」、「コート・ドール」と名だたる名店で活躍。世界的美食家を唸らせてきた細井が、この日のために書き上げたスペシャルメニュー。世界レベルのシェフが創り出す珠玉の逸品をお楽しみください。



モンデ酒造株式会社

昭和27年3月、山梨県笛吹市石和町においてリキュール製造メーカーとして酒造りを開始。現在は山梨県産葡萄を使用したワインを中心に、当時では目新しいボトル

缶ワインをいち早く国内製造し、今では国内外に広く販売しています。また、山梨県北杜市明野地区に位置するモンデファームは、東京ドーム4個分に相当する敷地面積20ヘクタールの広大な葡萄畑で、ワイン専用品種から生果まで栽培しており、夜には満点の星を望むこの土地は、年間2,500時間の日照時間を誇ります。周囲の高い山々によって雲を運んでくる偏西風が遮られるため、雨が少なく、八ヶ岳からの火山灰由来の水はけの良い土壌から、凝縮感のある上質な葡萄が栽培されています。

ホテルポートプラザちば

千葉市中央区千葉港8-5

ご予約・お問合せ 043-247-2877 (営業課)

共催：ホテルポートプラザちば モンデ酒造株式会社