

千葉ワインと謹製料理堪能会

Wine Pairing Dinner
Winter 2026

銘酒と謹製料理
堪能会第11弾

千葉県内の
注目ワイナリーが集合。
細井シェフの至福の
謹製料理と
千葉県産ワインの
マリアージュ。

令和8年2月7日(土) ホテルポートプラザちば宴会場

完全ご予約制

お1人様 10,000円(税サ込)

※キャンセル料については1月31日より全額頂戴いたします。

(受付17:30~)

千葉ワインのお話し

千葉ワイン堪能会
18:00~18:15 18:15~20:00

千葉ワインと謹製料理堪能会 スペシャルメニュー

赤海老のラビオリ 腐乳ソース

多古ワイン 船越ワイナリー
Blanc2023

真鯛と車海老(才巻)の御椀

船橋COQ WINERY
デラウェア

ライチを包んだ麦豚の黒酢炒め

銚子葡萄酒醸造所 座古萬蔵商店
漁師は歌うソーヴィニヨンブラン

真鯛と白子のムニエル バターソースと
オレンジ入りグルノーブルソース

九十九里ワイナリー
魚介に合わせる甲州

仔羊のロースト 豆鼓ソース
カリフラワーのロースト添え

多古ワイン 船越ワイナリー
Rouge2022

特選握り寿司

千葉ワイナリー
トミオワインフェスティバル2025

アマレットとホワイトチョコレートの
グラステザート

SAWA WINES
ルージュスパークリング

*入荷の状況等により、料理・ワインが変更となる場合がございます。

進行及びワインコーディネーターのご紹介

株式会社トミオホールディングス

千葉ワイナリー 大塚裕敬 氏

ソムリエ協会名誉理事高橋時丸氏、ラウンジファロ資生堂シェフソムリエ
永橋真知氏に師事。東武百貨店船橋店長、(株)いまでや、日本ワイン専門飲食店
「蔵葡萄-kurabuu-築地店」等で活躍。日本ワイナリー協会主催「日本ワインまつり」の運営に携わる。千葉のワイン文化発展のため、(株)トミオ千葉市産ワインプロジェクトに参加、事業責任者としてこれまでの経験や知識を活かし2025年秋に醸造を開始した。



ホテルポートプラザちば 総料理長 細井聰彦

美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ロゲノレ」、「ル・ディレヴァック」、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。世界の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。

ホテルポートプラザちば 千葉市中央区千葉港8-5(千葉みなと駅前) 電話043-247-2877(営業課)