

2026 9月1日(火)

ホテルニューオータニ佐賀
開業50周年記念特別企画

ガラディナー

Gala Dinner

ホテルニューオータニ(東京) エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英による

プレミアムセレクションワイン

美食に芳醇な彩を添える特別なマリージュをご用意いたします



シャンパーニュ

ブリュット・スーヴェラン

| アンリオ |

1808年創業の老舗メゾンで同社を代表するシャンパーニュ。複数のクリュを巧みにブレンドし、2020年をベースにリザーヴワインも豊富に使用。爽やかな柑橘果実の香りに、ブリオッシュのリッチな香りも楽しみ、ピュアな果実味とふくよかなコクが調和し、余韻に感じるシャープな酸味が味わいを引き締めている極めてエレガントなシャンパーニュです。

1本 ¥22,000 グラス ¥3,500



赤ワイン

ポマール・プルミエ・クリュ・レ・ペズロル

| ドメヌ・ド・モンティエユ |

ブルゴーニュを代表する銘醸地、ポマール。ドメヌ・ド・モンティエユ所有の一級畑「レ・ペズロル」は、洗練されたスタイルで人気が高く、赤系果実やバラやスミレなどの華やかなアロマが特徴で、シルキーなタンニンに柔らかなテクスチャーを備える、豊潤なワイン。僅か0.89haから約4,000本しか生産されない非常に希少なワインです。

1本 ¥60,000 グラス ¥8,500

※事前ご予約も承ります。



ホテルニューオータニ(東京) エグゼクティブシェフソムリエ
谷 宣英

Profile

山梨大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ。「全日本最優秀ソムリエ・コンクール」優勝をはじめ、数々の国内外のコンクールで実績を重ねる。2016年には「卓越した技能者(現代の名工)」、2020年には「黄綬褒章」を受賞。著書に『ワインテイスティングバイブル』(ナツメ社)。

Green Breeze グリーnbrーズ



9月1日 限定

アフターラウンジ OPEN

| 21:30~ |

ガラディナーの余韻をたのしむ特別なひとときをお過ごしいただけるよう、谷ソムリエセレクションをご用意いたします。

- 1976リヴザルト(ドメヌ・サン・ミッシェル)
- クラフト・ジン・トニック
(スティルダムジン・スタンダード700:楠乃花蒸留所)
- トアルコトラジャ(コーヒー)
- ダーズリン・サマー・ゴールド(ロンネフェルト)
- アイリッシュ・ウイスキー・クリーム(ロンネフェルト) etc.



※いずれも写真はイメージです。

The New Otani

ホテルニューオータニ佐賀 佐賀市与賀町1-2 Tel:0952-23-1111(代) www.kys-newotani.co.jp/saga/