



**【ホテルメトロポリタン】ブランドアンバサダーを迎えペアリングを堪能
“ジョニーウォーカー ブルーラベル”の魅力に迫る「ウイスキーペアリングセミナー」
2月7日（金）11:00a.m.より予約開始**

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）では、2025年3月13日（木）にバー「オリエントエクスプレス」が開催する「ウイスキーペアリングセミナー」の予約受付を、2月7日（金）11:00a.m.より開始いたします。当日は、ジョニーウォーカーブランドアンバサダーの金子 亜矢人ベンツエ氏を迎え、“一万樽に一樽”と称される究極のブレンデッドウイスキー『ジョニーウォーカー ブルーラベル』の他、4種類のウイスキーをご用意し、それぞれの歴史や製法、味わいなどの解説を聞きながら、各ウイスキーの魅力を感じていただけます。セミナー後には日本料理・中国料理・西洋料理の各専門シェフが手掛ける料理と、各料理に合わせたウイスキーの飲み方を提案するペアリングをお楽しみいただけます。ホテルシェフの料理を味わいながら、楽しくウイスキーの知識を深められる特別なひと時をお過ごしください。



<ウイスキーペアリングセミナー>（要予約）

- 予約期間：2025年2月7日（金）11:00a.m.～3月7日（金）
- 開催日：2025年3月13日（木）7:00p.m.～9:00p.m. <受付 6:45 p.m.～>
* 前半1時間がセミナー（テイasting付き）、後半1時間はフードペアリング会
- 会場：3F 宴会場「朝日」
- 料金：お一人様 15,000円
（ウイスキー5種テイasting+4ドリンク、各専門シェフ特製料理4品+特製カヌレ）お土産付き
- 人数：30名様限定
- 講師：ジョニーウォーカーブランドアンバサダー 金子 亜矢人ベンツエ氏
- 協賛：ディアジオジャパン株式会社
- 予約方法：公式HPよりインターネット予約にて承ります。（事前クレジット決済のみ）
公式HP https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/whisky_pairing_seminar_mar2025.html
- お問い合わせ：03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m）

イベント内容

<セミナー>

世界的な人気を誇るブレンデッドスコッチウイスキー「ジョニーウォーカー」の基礎知識や歴史、製法などについて学びます。また、ジョニーウォーカーブランド 2 種類の他に、構成原酒であるシングルモルト 3 種類を実際にテイastingしながら、商品ごとの味わいの特徴や、ブレンデッドとシングルモルトの違いなどについても楽しく学んでいただきます。

<フードペアリング>

日本料理・中国料理・西洋料理の各専門シェフが、ウイスキーに合わせた特別な料理をご用意いたします。繊細で複雑な香りと味わいに合った料理を今回のために考案しました。それぞれの料理に合わせた飲み方をご提案することで、ウイスキーの楽しみ方の裾野を広げます。

■ <ジョニーウォーカーブランドアンバサダー>

金子 垂矢人ベンツェ

1980 年米国サンフランシスコ生まれ。幼少期は日本とハンガリーで過ごしその後渡米。大学卒業後は米国のレストラン 2 店舗の総支配人として兼務、その後ウイスキーの道へと進み 2014 年よりジョニーウォーカーのブランドアンバサダーとして活躍。

毎年スコットランドを訪れ世界で最も多くの蒸留所を保有するディアジオ社の蒸留所を巡りブレンドの世界を学ぶ。業界での豊富な経験を活かし、全国各地でイベントやセミナーを実施。

ジョニーウォーカーとディアジオモルトの魅力を多くの人々に伝え続けている。



ウイスキー&料理内容

【ウイスキー】

● ジョニーウォーカー ブルーラベル

神秘性、希少性、高貴さを意味する「青」を冠したジョニーウォーカーの最高峰にして、一万樽に一樽と言われる、熟成の頂点に達した極めて希少な原酒だけを用いた究極のブレンド。希少な個性の融合によって、波立つようなフレーバーと深みのある比類なき個性を放つ、刺激あふれるウイスキーです。

● ジョニーウォーカー 18 年

ジョニーウォーカーらしいスモーキーさはそのままに、より豊かな味わいを目指してブレンド。18 年熟成による樽香、バニラを連想させるクリーミーで豊かな甘みが特徴です。

● カリラ 12 年

ウイスキーの聖地と言われるスコットランド・アイラ島の風光明媚な入り江に建ち、ゲール語で「アイラ海峡」を意味するカリラ蒸留所で誕生。フレッシュで甘くフルーティー、滑らかでスモーキーなボディ、淡い麦わらの色とデリケートなバランスの深い味わいが特徴です。

● クライヌリッシュ 14 年

スコッチウイスキーの要素全てを備えるといわれる完成された香味。立地の影響により、わずかに海の気質をもちながらも、柔らかさ、複雑さというハイランドの特質も兼ね備えています。

● グレンキンチー 12 年

ローランドを代表するエジンバラモルト。芳醇なアロマは、切花、干草、田舎の庭に咲き乱れる花々の香りに満ち、その甘美でドライな味わいは食前酒として様々な食事によく合います。

【料理】

<西洋料理> オードブル



ウイスキー香るフォアグラムース
ホワイトチョコレートとナッツのテクスチャー
ふぐのタタキ 八朔と乙女の涙のショット
関ヶ原溜まり醤油と和柑橘 生姜ソース
タコのラグーリゾット アランチーニ
香り高さ八幡平マッシュルームを添えて

<日本料理>



筍 木の芽和え／穴子小袖寿司
姫サザエ落味噌焼き／焼き空豆
白魚の磯辺揚げ

<中国料理>



ハマグリ冷製茶碗蒸し とびこ添え
赤蕪の甘酢漬け／菜の花 豚バラ巻き赤葱ソース
帆立貝のマヨネーズソース和え 揚げサツマイモ包み
牛肉入り湯葉巻き揚げ

<西洋料理> 温製料理



牛ほほ肉煮込みのコトレッタ 薫香を纏わせた卵黄とともに
真鱈白子のレース揚げ マドラス風味
マリネサーモンとホワイトアスパラガス
オレンジ香るマルテーズソース

※状況により開催時間・開催内容が急遽変更になる場合がございます。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。 ※各種割引・特典との併用はできかねます。
※写真はイメージです。

■バー「オリентエクスプレス」

ヨーロッパ大陸を横断する豪華列車「オリент急行」をモチーフにした重厚感と趣のある空間です。まるでオリент急行で旅をしているような気分でゆっくりと至福のときをお過ごしいただけます。ゆったりと流れる大人の時間を堪能ください。
営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/index.html>



BAR
ORIENT-EXPRESS

<本件に関するお問い合わせ>
日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン
総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・新藤（しんどう）
TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp
HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)