



【ホテルメトロポリタン】四季彩茶寮「旬香」 ブランドアンバサダーを迎え料理とのペアリングを堪能  
**「季の美 京都ドライジン×厳選素材～ペアリングセミナー～」を開催**

4月25日（金）1:30p.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6月15日（日）に四季彩茶寮「旬香」が開催する「季の美 京都ドライジン×厳選素材～ペアリングセミナー～」の予約受付を、4月25日（金）1:30p.m.より開始いたします。当日は、季の美ブランドアンバサダーの加藤 寛康氏を迎え、京都初のプレミアムなクラフトジンの蒸溜所がつくる『季の美 京都ドライジン』の他、4種類のテイスティングをご堪能いただけます。セミナーでは季の美の特徴やこだわり、お酒づくりにまつわるエピソードなどを聞きながら魅力に迫ります。セミナー後は、四季彩茶寮「旬香」の料理長が手掛ける素材がもつ旨みをいかした料理と、各料理に合わせた飲み方を提案するペアリングをお楽しみいただけます。和の素材にこだわったお酒と料理を味わいながら、楽しく知識を深められる特別なひと時をお過ごしください。



**<季の美 京都ドライジン×厳選素材～ペアリングセミナー～>（要予約）**

- 予約期間：2025年4月25日（金）1:30p.m.～6月11日（水）
- 開催日：2025年6月15日（日）5:30p.m.～8:30p.m. <受付5:15p.m.～>  
\*前半1時間がセミナー（テイスティング付き）、後半2時間はフードペアリング会
- 会場：2F 四季彩茶寮「旬香」
- 料金：お一人様 18,000円  
（季の美 京都ドライジン 5種テイスティング+5カクテル、料理長特製料理6品）お土産付き
- 人数：15名様限定
- 講師：季の美ブランドアンバサダー 加藤 寛康氏
- 協賛：ペルノ・リカール・ジャパン株式会社
- 予約方法：お電話、または直接店舗へのご来店にて承ります。  
<公式HP>

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/japanese\\_gin\\_pairing\\_seminar\\_jun2025.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/japanese_gin_pairing_seminar_jun2025.html)

- ご予約・お問合せ：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>

京都を中心に日本各地から選りすぐったポタニカルを使用し丁寧に作り上げた「季の美」の歴史や世界観などについて学びます。また、京都という土地や素材へのこだわり、実際のジン作りの面白さや大変さなどを通して、より「季の美」の魅力を深堀りしていきます。テイastingではタイプの異なる 5 種のジンを味わっていただきながら、商品ごとの味わいの特徴や、クラフトジンの奥深さを体験していただきます。

### <フードペアリング>

四季彩茶寮「匂香」の料理長が、「季の美」に合わせた特別な料理をご用意いたします。独自の製法で造る和酒と洋酒の垣根を超えた味わいが特徴のジンに合わせ、素材の持ち味を活かした味つけと、季節感があふれる工夫を凝らしたメニューを考案しました。それぞれの料理に合わせた 5 種類の「季の美」のカクテルとともに召し上がっていただくことで、楽しみ方の裾野を広げます。

#### ■ <季の美ブランドアンバサダー>

##### 加藤 寛康

明治大学を卒業後、観光系メディアのライターとして活動。その後、酒類業界への転職を志し、株式会社ウイスキー文化研究所に入社。日本国内外の洋酒を取り扱う品評会「TWSC（東京ウイスキースピリッツコンペティション）」を担当し、ウイスキーをはじめ多くのスピリッツについて学ぶ。2021 年 11 月にベルノ・リカール・ジャパン入社後は、約 5 か月間を京都で過ごし、京都蒸溜所や季の美ハウスで季の美ブランドについて研修を受ける。2022 年 4 月より、本格的に季の美ブランドアンバサダーとしての活動をスタート。



## ジン&料理内容

### 【ジン】

#### ●季の美 京都ドライジン

お米からつくるライススピリッツとポタニカルに玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。ジュニパーベリーの効いたロンドスタイルに「和」のエッセンスを加えたクリーンな味わいです。

#### ●季の TEA 京都ドライジン

京都宇治市にある明治 12 年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで誕生。「季の TEA」のためだけに特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶(てん茶)から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜しました。香りは茶室を思わせる独特な覆い香、味わいはホワイトチョコレートとシトラスの後にジュニパーが感じられ、最後に温かい緑茶が長く広く続きます。洋酒の枠を超えた風雅な「和」の味わいを感じられます。

#### ●季の TOU 京都オールドトムジン

定番製品の「季の美」と同じ 11 種のポタニカルに、与那国島の黒糖をブレンドした限定品。黒糖は白糖と比べてミネラルを豊富に含み、更にさとうきび由来の様々な香味成分も含まれるため甘味のみならず複雑な味わいを感じさせてくれます。

#### ●季の梅 京都ブラムアンドベリーリキュール

“伝統的なブリティッシュ スロージンと日本の梅酒の融合”をインスピレーションに誕生。特別にブレンドした「京都蒸溜所」のジンをベースに、匂の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と、希少品種である京都産の梅「城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜糖を加え、味わいが絶妙に調和するよう丁寧に作り上げました。ハスカップならではのチャーミングな酸味と梅由来の旨味が、「季の美 京都ドライジン」の柔らかさと調和した味わいです。

#### ●シークレットアイテム

他ではなかなか味わえないアイテムをご用意いたします。当日までどうぞお楽しみに。



## 【料理】

素材の持ち味を活かした味つけと、季節感あふれる工夫を凝らした料理をご用意いたします。前菜は、あずきを入れた練り豆腐「水無月豆腐」や、爽やかな味わいが広がる「旬野菜のピクルス」、福岡を代表する地鶏で程よい弾力と歯ごたえがあり、あっさりとしたコクの中にも旨みが広がる「はかた地どりのおかき揚げ」、旬の車海老とうにを使った「車海老のうにソース焼き」をお楽しみいただけます。真鯛や新玉葱など、お造りや蒸し物でも旬の素材をご堪能いただけます。鉄板焼きでは、山形県米沢のブランド豚「天元豚」と極太の旬のアスパラガスをご用意いたします。ブルーチーズの香りとまろやかさを加えたピリ辛味噌でお召し上がりください。炭火焼きの国産牛は、山椒がアクセントとなった甘辛い照り焼きのタレが味を引き立てます。それぞれの料理に合うように考えたカクテルとともに、「旬香」ならではの料理を存分にご賞味ください。

前菜	水無月豆腐、新生姜と旬野菜のピクルス はかた地どりのおかき揚げ 車海老のうにソース焼き
お造り	真鯛の薄造り 赤紫蘇ソース
蒸し物	新玉葱と湯葉の蟹餡かけ
鉄板焼き	天元豚の低温調理と極太アスパラガスの鉄板焼き ブルーチーズ味噌
炭火焼き	国産牛サーロインの山椒焼き
デザート	和三盆と豆乳の葛練り



※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ません。  
※写真はイメージです。

## ■ 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火 & 鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り & 鉄板焼きカウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。

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

四季彩茶寮 旬香



＜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](mailto: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](#)