



重厚感と趣のある空間でホテルの味とのペアリングを堪能する 稀少なブレンドスコッチを味わえる「ウイスキーペアリングセミナー」

4月8日（月）2:00p.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、2024年5月19日（日）にバー「オリентエクスプレス」にて開催する「ウイスキーペアリングセミナー」の予約受付を、4月8日（月）2:00p.m.より開始いたします。スコッチウイスキーブランドアンバサダーによるウイスキーの基礎知識やブランドの歴史や魅力、味の特徴の紹介のほか、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ウイスキーのペアリングもお楽しみいただけます。希少なブレンドスコッチと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：2024年4月8日（月）2:00p.m.～5月10日（金）
- 開催日：2024年5月19日（日）3:00p.m.～4:30p.m. <受付 2:45p.m.～>
*前半30分がセミナー（テイasting付き）、後半1時間はフードペアリング会
- 店舗：2F バー「オリентエクスプレス」
- 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3種
+ウイスキーミニボトルのお土産 付き）
- 人数：20名様限定
- スコッチウイスキーブランドアンバサダー：サイモン・ダーヴェニーザ氏
- 協賛：ペルノ・リカル・ジャパン株式会社
- お問い合わせ・ご予約：

TEL 03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m）

公式HP https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/whisky_pairing_seminar.html

※公式HPからのご予約は、事前決済のみとなっております。

イベント内容

<セミナー>

スコッチウイスキーブランドアンバサダー、サイモン・ダーヴェニーザ氏をお招きし、ウイスキーの基礎知識やブランドストーリー、商品紹介などを通して、シーバスリーガルとローヤルサルートの魅力をお伝えします。実際に5種類のウイスキーをテイastingしていただき、五感を使いながら楽しく学びを提供します。

<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。ウイスキーがもつスモーキーさ、ナッツのような香りなどの特徴にあ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。

■ <スコッチウイスキー ブランドアンバサダー> サイモン・ダーヴェニーザ

オーストラリア出身、日本在住10年。2021年8月より、スコッチウイスキーブランドアンバサダーに就任。ペルノ・リカルド・ジャパンが取り扱う、シーバスリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット、アベラワー、シークレット スペイサイド コレクションを担当。「皆様に愛されるブランドについてより深く学び、日本のマーケットでブランドの伝統や魅力を伝えたい」という想いから、スコッチウイスキーブランドアンバサダーに就任。



ウイスキー&料理内容

【ウイスキー】

● シーバスリーガル ユニティカスク 12年

稀少な“ユニティ”カスクでフィニッシュした特別なシーバスリーガル 12年をブレンドした日本限定品です。ユニティカスクは日本原産のミズナラと上質なフレンチオークを組み合わせて作られています。それぞれ個性の異なるミズナラとフレンチオークを、特別な樽としてひとつにすることで生まれた味わいは、まさに日本とスコットランドのクラフトマンシップの賜物です。

● シーバスリーガル 18年 ミズナラ カスク フィニッシュ

18年以上熟成されたモルトウイスキーとグレンウイスキーをブレンドし、日本原産の稀少なミズナラ樽でフィニッシュした日本市場限定商品です。

● ローヤルサルート 21年 シグネチャーブレンド

英国女王のために捧げられた究極のスコッチウイスキー。その誇り高き名称は1953年に行われた英国女王エリザベス2世の戴冠式で放たれた英国王室へ敬意を表する21回の皇礼砲（ローヤルサルート）に由来します。

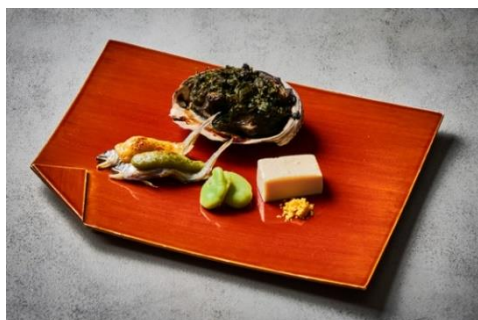
● ローヤルサルート 21年 リチャード・クイン エディション 2

エリザベス女王から「英国デザイン・クイーンエリザベス2世アワード」を直々に授与された英国の若き天才デザイナー、リチャード・クインとローヤルサルートの限定コラボレーションボトルの第2弾です。2021年7月のリチャード・クインとのコラボレーションが大成功を収め、第2弾のコラボレーションとなります。

● ローヤルサルート 24年 コニャックカスク カスク フィニッシュ

このブレンドは、「スコットランドの至宝」の一つであるロングモーンの蒸留所とスコットランド・ハイランド地方において現存する最古の蒸留所ストラスアイラを含む、特別なスコッチウイスキーのセレクションから生まれたものです。

【料理】 <日本料理>



蝦夷鮑磯焼き/稚鮎田楽（木の芽味噌・白玉味噌）
豆腐の味噌漬け 煎りからすみ添え/そら豆蜜煮

<中国料理>



蒸し大山鶏と揚げ茄子 四川ソースの冷菜
国産牛ロースとマンゴー 四川唐辛子炒め

<西洋料理>



フォアグラのキャラメリゼ エスカバリータ
竹炭 Chou「オシエトラ キャビア」
スコッチサーモンの Mi-cuit ビーツチャツネのピンチョス



ガンバス アル アヒージョ
国産牛ほほ肉のブラザート

※状況により営業時間・営業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「オリエントエクスプレス」

ヨーロッパ大陸を横断する豪華列車「オリエント急行」をモチーフにした重厚感と趣のある空間です。まるでオリエント急行で旅をしているような気分です。ゆった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：大良（だいら）・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](#)