



【ホテルメトロポリタン】マスター・オブ・ウイスキーを迎えホテルの味とのペアリングを堪能する 人気のジャパニーズウイスキーを味わえる「ウイスキーペアリングセミナー」

8月1日（木）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9月1日（日）にバー「オリент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、8月1日（木）2:00p.m.より開始いたします。ウイスキー文化研究所認定、日本では17名しかいない「マスター・オブ・ウイスキー」である佐藤一氏による日本ウイスキー90年の歴史や魅力、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。世界的にも評価が高い『ニッカウヰスキー』の中で、人気の竹鶴、余市、宮城峡をご用意いたします。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：2024年8月1日（木）2:00p.m.～8月23日（金）
- 開催日：2024年9月1日（日）5:00p.m.～7:00p.m. <受付 4:45p.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：25F スカイバンケット「ポラリス」
- 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4品
+お土産 付き）
- 人数：30名様限定
- 講師：ウイスキー文化研究所認定 第10代 マスター・オブ・ウイスキー 佐藤 一氏
- 協賛：アサヒビール株式会社
- 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>

世界 5 大ウイスキーの一つであるジャパニーズウイスキーの歴史や基礎知識をはじめ、世界的にも評価が高い『ニッカウヰスキー』の商品を中心に味の特徴や商品紹介などを通して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。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。

■ <マスター・オブ・ウイスキー> 佐藤 一

アサヒビール株式会社 ウイスキーアンバサダー

ウイスキー文化研究所認定 第 10 代 マスター・オブ・ウイスキー

同 ウイスキーセミナー講師

(一社) 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

SSI 認定 きき酒師、焼酎アドバイザー

<略歴>

1982 入社

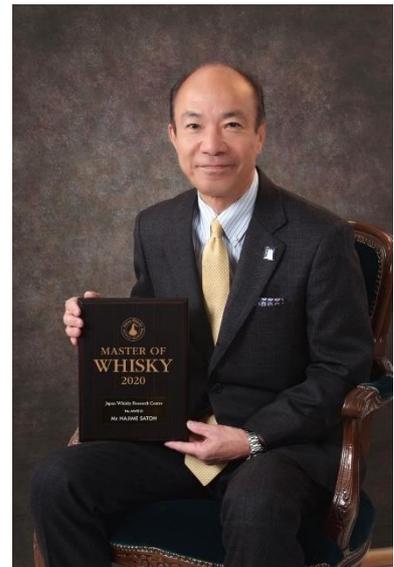
2005 西東京支店長

2010 理事 千葉統括支社長

2012 理事 埼玉統括支社長

2016 エノテカ (株) 東日本営業部長

2017 ウイスキーアンバサダー (6 代目)



ウイスキー&料理内容

【ウイスキー】

● 竹鶴 21 年

21 年以上熟成したピュアモルトならではの濃密な香りと持続するリッチで深い余韻が特長のウイスキーです。思いのほか、丸い口当たりの後、徐々にどっしりとした深みと香りが訪れます。

● 竹鶴 17 年

17 年以上熟成したピュアモルトならではの深みのある香りで、凛としたボディ感と爽やかな余韻が特長のウイスキーです。ピートの香り、長く持続する豊かで重厚感あふれる味わい、長期貯蔵由来の熟成香が楽しめます。

● 余市

創業者・竹鶴政孝がウイスキーづくりの理想の地として選んだ、北海道余市。重厚で力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルトウイスキーです。

● 宮城峡

創業者・竹鶴政孝が異なる個性を生み出す風土を求めて選んだ、杜の都 仙台。華やかでフルーティー、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。

● シークレットウイスキー

特別な一杯をご用意いたします。どうぞ当日まで楽しみにお待ちください。

【料理】

<日本料理>



いちじく西京煮/鰹けんちん/鰹くるみ/
車海老の手毬寿司/笹巻麩

<中国料理>



鮎の春巻き
蒸し鶏の冷菜

<西洋料理>



クリームチーズのパバロア仕立て
クリスピーベーコンのシュミゼ仕立て
柿とフォアグラのテリーヌ
ポーグリエット カカオの香り



鮑のコンソメ煮 海藻風味のボンデケーキに乗せて
タルトオニオン
赤足海老のアーモンドとピスタチオ衣揚げ

※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。
※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。
※写真はイメージです。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。
※各種割引・特典との併用はできかねます。

■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](#)