



【ホテルメトロポリタン】シングルモルト アンバサダーを迎えペアリングを堪能する

シングルモルトウイスキーの熟成樽の個性を愉しむ「ウイスキーペアリングセミナー」

9月2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11月10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、9月2日（月）2:00p.m.より開始いたします。当日は、熟成樽のパイオニアとして革新的な歩み続ける、スコットランド ハイランド地方のシングルモルトウイスキー『グレンモーレンジィ』をご用意いたします。スコッチウイスキー業界への特別な貢献が認められた人物のみで構成される協会“ザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒ”の一員である、シングルモルト アンバサダーのロバート・ストックウェル氏をお迎えし、シングルモルトウイスキーの魅力や歴史、熟成樽ごとの味わいの特徴を解説していただきます。また、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ウイスキーのペアリングも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：2024年9月2日（月）2:00p.m.～10月31日（木）
- 開催日：2024年11月10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6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：シングルモルト アンバサダー ロバート・ストックウェル氏
- 協賛：MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社
- 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_Nov.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>

単一の蒸留所で造られたウイスキーのみをボトルングした「シングルモルトウイスキー」の基礎知識や歴史を簡単に学習します。また、商品ごとの味わいの特徴を学ぶことで、フルーティーな香りやクリーミーな質感をもつ、『グレンモーレンジィ』の魅力をお伝えします。6 酒類のウイスキーを実際にテイスティングしながら、五感を使って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。

■ <シングルモルト アンバサダー> ロバート・ストックウェル

ザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒ

I.B.D 蒸留学資格取得

スコットランドで最も多くの蒸留所を所有するディアジオ社、およびグレンモーレンジィ社にて、約15年間にわたり醸造、蒸留、熟成、比較テイスティング、樽の製造など、シングルモルトの製法の全てを習得したウイスキー製法のスペシャリストであり、スコッチウイスキー業界への特別な貢献が認められた人物のみで構成されるザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒの一員。

4ヶ所のモルトウイスキー蒸留所で働いた経験を活かし、流暢な日本語でお客さまにシングルモルトの世界の魅力を面白く、分かりやすいセミナーを実施して活躍中。



ウイスキー&料理内容

【ウイスキー】

● グレンモーレンジィ オリジナル 12 年

バーボン樽で最低 12 年間熟成した原酒を使用。柑橘類と熟した桃、柔らかなバニラの香りに花のようなフルーティーさ。驚くほど残る後味は、アーモンド、ココナッツ、そしてメープルシロップのタッチ。

● グレンモーレンジィ ネクター・ドール ソーテルヌカスクフィニッシュ

大変希少なソーテルヌワインの樽で後熟。レモンタルトのように爽やかでクリーミーな香りと、濃厚かつなめらかなテクスチャーが特徴のリッチなシングルモルトです。

● グレンモーレンジィ ラサンタ 12 年 シェリーカスクフィニッシュ

上質なオロロソシェリーとペドロヒメネスの樽で後熟。ナッツなどの温かみのある香味が際立つ、芳醇で濃厚なシングルモルトです。

● グレンモーレンジィ トーキョー

ミズナラ樽で熟成させたグレンモーレンジィと、バーボン樽やシェリー樽で熟成させたものを組み合わせることで、ウイスキーの力強い風味をまろやかにしました。このミズナラオークから生まれるユニークで大胆な風味を調合させることで、東京の魅力を凝縮した絶妙なバランスのウイスキーを生み出しました。

● グレンモーレンジィ インフィニータ 18 年

じっくりと時間をかけて熟成され、深みを増したレアモルト。パイナップルなどエキゾチックな果実や花の芳醇な香りと、濃厚な味わいが特徴です。

● グレンモーレンジィ シグネット

業界で初めてチョコレートモルト（焙煎麦芽）を使用した革新的な一本。グレンモーレンジィの最も希少な原酒をブレンドした、絹のようになめらかなレアモルトです。

【料理】

<日本料理>



柿のチーズ白和え／白海老唐揚げ
削りからすみ つま大根／子持ち鮎有馬煮
かぼちゃカステラ

<中国料理>



豚肉 蜂蜜黒胡椒焼き
ピータン豆腐 梅肉ソース ずわい蟹添え
魚介のライスペーパー巻き揚げ
魚真丈の牛蒡巻き揚げ 香草ソース

<西洋料理>



サーモン ミキュー キャビア飾り
鴨ロースト 洋梨包み
ポークリエット 竹炭のクラッカー添え



フォアグラコロッケ マッシュルームソース
手羽先のファルシ エピス香るラケソース
帆立貝のポワレとポレンタのハンバーガー

※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。

■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](#)