

報道関係者各位

2019年1月18日

レ・セレブリテにて開催！  
 「カレラ・ワイン・カンパニー」メーカーズディナー  
 ～最高のワインと美食のマリアージュをお楽しみください～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）2階テーマレストラン「レ・セレブリテ」では、2/5（火）一夜限定で、「カレラ・ワイン・カンパニー」メーカーズディナーを開催します。カレラ・ワインは1974年に創業され、ブルゴーニュに引けを取らない石炭質を豊富に含んだ畑で栽培したぶどうを使用して作られたワインです。当日は、オーナーであるジョシュ・ジェンセン氏を招き、カレラ・ワインの魅力を存分にお話いただきます。『カリフォルニアのロマネ・コンティ』と称されるカレラ・ワインとシェフ小田が手掛ける料理とのマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。詳細は下記の通りです。

## 【「カレラ・ワイン・カンパニー」メーカーズディナー 概要】

完全予約制

- 開催日時：2/5（火） 18:30 開場 | 19:00 開始
  - 場 所：ホテル日航福岡2階「レ・セレブリテ」
  - 料 金：お一人様 20,000 円
  - 内 容：特別ディナーコース+カレラ・ワイン6種（白2種・赤4種）
- \*消費税・サービス料は含まれております。

## 【「カレラ」オーナー ジョシュ・ジェンセン氏】



米国からブルゴーニュへ渡り、栽培は世界最高のワインを産み出すドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティで、醸造はドメーヌ・デュジャックで学ぶ。帰国後、ロマネ・コンティの畑から持ち帰ったと言われているピノ・ノワールの苗木を石灰質を豊富に含んだ土壌にて栽培開始。ブルゴーニュの伝統的なワイン造りの技術をもって、カリフォルニアの地で上質なピノ・ノワールの最高峰ワインを生産。“カリフォルニアのロマネ・コンティ”と呼ばれ称賛されている。

お客様からのお問い合わせ：テーマレストラン「レ・セブリティ」TEL：092-482-1163（直通）

2階テーマレストラン「レ・セブリティ」■営業時間：11：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：56席  
フレンチレストラン「レ・セブリティ」。磨き抜かれた技と洗練された感性で仕上げられたキュージーヌ。

シェフ小田の思いを込めた一皿が特別な時間を彩ります。店内は小川フェレールによるインテリアデザインで、上品なパリの館を彷彿させる雰囲気演出。パリ街並みの石色をイメージしたベージュ系の天井と壁、ロビーとのつながりを意識したパーゴラ天井に囲まれたインテリア。壁面のアートワークはパリのオペラ座を設計したフランスの建築家「シャルル・ガルニエ」による「ヌーベル・オペラ」の完成予想図ですが、実際には建築されていません。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルチェーン「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。

また、新館3階の「チャペルブリエール」は、ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとし、その石材は大聖堂で使用されているもので形造されています。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルです。

<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 企画室 TEL:092-482-1119（直通）FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

永渕千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp