

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”シェフ ソムリエ 高丸智天と川瀬誠が贈る

ワインの王様ブルゴーニュ

グラン・クリュのマリアージュ

Premium Wine Dinner

プレミアム ワインディナー

Joël Robuchon
RESTAURANT

Water Front & Nice View
Niigata
Grand Hotel

Grand Cru

ブルゴーニュの中でも
最高位に位置する特級畠
「グラン・クリュ」で生まれた
幻のワインを味わう、
特別な一夜です。

2026 3/12 Thu

受付開始/ 18:30 開宴/ 19:00 (予約制)

会場/

新潟グランドホテル3階「悠久の間」

お一人様/ 32,000円(税・サービス料込)
(フレンチフルコース・高丸ソムリエセレクションワイン含む)



ガストロノミー“ジョエル・ロブション”
シェフ ソムリエ
高丸 智天

【経歴】
2008年 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”入社
2012年 同店 プルミエソムリエ就任
2016年 同店 シェフソムリエ就任
2023年 テタンジェ社よりシャンパニユ騎士団
シユヴァリエ 叙任
現在に至る

ガストロノミー
“ジョエル・ロブション”

ジョエル・ロブションが世界中で展開する様々な
レストランの中でも、最高峰のブランドとして
世界を魅了し続けています。

<https://www.robuchon.jp/>

ウォーターフロント & ナイスビュー
新潟グランドホテル
<https://www.ni-grand.co.jp>

〒951-8052
新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地
E-mail info@ni-grand.co.jp

●ご予約・お問い合わせ

TEL (025) 228-6220