

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
meets 川瀬誠“新潟グランドホテル総料理長”

Joël Robuchon meets ^{Water Front & Nice View} *Niigata*
RESTAURANT *Grand Hotel*

Premium Champagne Dinner 2026

～ プレミアム シャンパン ディナー ～



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



新潟グランドホテル
総料理長
川瀬 誠

2026
7/13 Mon



高丸氏がセレクトした
2013 ドンペリニヨン

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/ 33,000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”
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

〒951-8052
新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地

<https://www.ni-grand.co.jp>

●ご予約・お問い合わせ

TEL (025) 228-6220

オンラインでのご予約はこちらから▶▶▶



1



2013 Dom Pérignon

ドン ペリニオン

- ★品 種 シャルドネ / ピノ・ノワール
- ★生産地 フランス シャンパーニュ地方

シャンパーニュを代表すると言うよりは世界中のワインの代名詞となっているのがこのドン ペリニオンです。修道士として従事していたドン・ピエール・ペリニオン氏が比類なき完璧な品質のワインを世に送り出すという野望を抱き、ブドウの品質向上、異なる畑や異なるブドウのブレンド、ガラス瓶やコルク栓の導入など現在では当たり前の工程をドン・ピエール・ペリニオン氏が世に広げた功績は大きく、ラグジュアリーシャンパーニュブランドとして、不動の地位を築き上げています。

2



J. Pierron-Léglise Brut Blanc de Blancs Grand Cru

ジ・ピエロン-レグリーズ ブリュット ブランドブラン グランクリュ

- ★品 種 シャルドネ100%
- ★生産地 フランス シャンパーニュ地方

1950年、ピエロン家とレグリーズ家の婚姻により誕生しました。ドメヌの頭文字「J」はオジェ村の村長を務めた先代のジャン氏に由来します。シャルドネの聖地と呼ばれる、コート・デ・ブラン地区に4.5haの自社畑(グランクリュ)を所有していますが、生産量が少ないため、フランス国外へ輸出される事がなかったのですが、少量だけ日本に輸入がされた希少性の高いシャンパーニュで、シャルドネ種の醍醐味を味わえる秀逸な仕上がりです。

3



Taittinger Brut Réserve

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

- ★品 種 シャルドネ / ピノ・ノワール / ムニエ
- ★生産地 フランス シャンパーニュ地方

「シャンパーニュの貴婦人」と称される家族経営の名門メゾン。世界的なル・テタンジェ国際料理賞コンクールが現在も存在し、ガストロノミー業界でも高い評価を受けており、ジョエル・ロブションシェフも1970年にこのコンクールで優勝しています。大手メゾンでありながら約300haの自社畑を所有しているのもテタンジェ社の強みです。このシャンパーニュは35以上の異なる区画から厳選したブドウだけで生産が行われます。

4



2016 Haut-Médoc Giscours

オー・メドック ジスクール

- ★品 種 メルロー / カベルネ・ソーヴィニオン
- ★生産地 フランス ボルドー地方

1855年メドック格付け第3級、シャトー ジスクールが手掛けるサードワイン。メドック地区の中でも美しいシャトーとして知られており、400haを超える敷地の中には庭園や農場、森が広がります。1552年まで遡事が出来る由緒あるシャトーで17世紀には当時の国王ルイ14世へワインを献上した歴史が残っていますが、その歴史に甘んじる事なく、昨今はオーガニック農法を取り入れるなど、先進性を兼ね備えたシャトーです。

5



Pol Roger Rich Demi Sec

ポル ロジェ リッチ ドゥミ セック

- ★品 種 シャルドネ / ピノ・ノワール / ムニエ
- ★生産地 フランス シャンパーニュ地方

1849年に設立したポル・ロジェ社は「気品と優美」を哲学とし、格調高いシャンパーニュを生み出す家族経営の超一流メゾン。その品質は元イギリス首相チャーチル氏をも虜にし、遂には2004年に英国王室御用達に任命されました。更に2011年と2018年のロイヤル・ウエディングでも提供され、国際的に高い評価を得ています。このシャンパーニュは、繊細さを保ちつつ、やや甘口に仕上げた味わいです。



Wine List