



360度の絶景バーで黄綬褒章受章ソムリエのセレクトワインが一品料理と愉しめる、週末限定ワインバーを開催

和・洋・中の料理やスイーツと味わう魅惑のペアリング体験！

株式会社ニュー・オータニ

2022年05月11日

ホテルニューオータニ（東京）では、ザ・メイン17階「VIEW & DINING THE SKY」内のバーエリア「SKY BAR」にて、2020年黄綬褒章受章のエグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英（たに のぶひで）率いるソムリエチームがセレクトする、ワインやシャンパーニュ、またワインとのペアリングをお愉しみいただける和・洋・中の料理やスイーツをご提供する期間限定フェア『WINE BAR』を2022年5月12日（木）～6月11日（土）の週末限定で開催いたします。



※写真はイメージ

ホテルニューオータニ(東京)

SKY BAR 『WINE BAR』

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/skybar/wine-bar/>

■新宿の夜景を一望しながら味わうソムリエ厳選ワイン



目の前に広がる新宿新都心の夜景を望みながら、ワインやバーテンダーのつくるカクテルをお愉しみいただける「SKY BAR」。2020年に黄綬褒章を受賞したエグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英が率いるソムリエチームが、今回のフェアのためにセレクトしたワインの数々をお愉しみいただけます。



ダイニングメニューにもぴったりのスパークリングワインや世界各国から厳選した赤・白ワインのほか、食後に飲みたいデザートワインなどもご用意。また、シャンパーニュは英国王室御用達のシャンパーニュメゾン「ローラン・ペリエ」のグラン シエクル NO.25を『WINE BAR』限定でグラス販売をいたします。

メニュー（一例）

【Sparkling Wine】

Laurent Perrier Grand Siecle NO.25 (フランス)

Francois Mikulski Crémant de Bourgogne (フランス)

【White Wine】

・ Anthony Road Art Series Riesling (アメリカ)

・ Neuchâtel Blanc (スイス)

【Red Wine】

・ Syrah, Swartland (南アフリカ共和国)

・ Pinot Noir (ニュージーランド)

ワインの他にも、ウイスキーやバーテンダーの作るカクテルもお楽しみいただけます。

■好きな3品を選べる和・洋・中の彩り鮮やかな一品料理も！



3品選べるダイニングメニュー ¥4,500（サービス料別）※写真はイメージ

ワインに合わせた期間限定の一品料理もご用意いたします。バーに隣接する「VIEW & DINING THE SKY」のシェフが手掛ける、ビーフシチューやイベリコ豚のローストなどの洋食メニューに加え、板前が握る寿司や揚げたてのてんぷら盛り合わせに天心など、和・洋・中のバラエティ豊かな一品料理の中から好きなメニューを3品組み合わせ、ワインと一緒にどうぞ。



※スペシャルアペタイザー ¥3,800（サービス料別）

その他、フォアグラテリーヌやパテアンクルートなどの8種の前菜を盛った「スペシャルアペタイザー」や、5種のチーズ、ホテルメイドのJシリアルカンパーニュなどがセットの「チーズの盛り合わせ」もご用意。

■ホテルメイドの人気スイーツを一口サイズで少しずつ愉しめる一皿も！

いろんな種類のスイーツを少しずつ楽しみたい！そんな甘党の方に嬉しいホテルメイドのスイーツを5種盛ったスイーツプレートもご用意いたします。



※スイーツプレートイメージ ¥2,500（サービス料別）

長崎県の最高級カステラにも使用されている「太陽卵」を使用したスポンジに、糖度14度以上のマスクメロンの風味を凝縮させた「スーパーメロンショートケーキ」を始め、「新edo抹茶ショートケーキ」や滑らかな舌触りで超濃厚なガナッシュの「オペラレジェール」などの季節のスイーツを1つのお皿で少しずつ味わえる一皿。スイーツとのペアリングにおすすめのシャンパーニュやデザートワインもソムリエが厳選してご提案いたします。

■エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英 プロフィール



2000年 第8回 ポメリー・ソムリエ・スカラシップ 優勝

2010年 第13回 世界最優秀ソムリエ・コンクール 出場

2011年 第6回 全日本最優秀ソムリエ・コンクール 優勝

2012年 国際ソムリエ協会認定 ソムリエ

2014年11月 「東京マイスター」受賞

2014年6月 「ワインテイスティングバイブル」（ナツメ社）上梓

2016年11月 「平成28年度 卓越した技能者（現代の名工）」選出

2020年11月 黄綬褒章受章

■『WINE BAR』概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/skybar/wine-bar/>

[期間]

2022年5月12日（木）～6月11日（土）毎週木・金・土曜日

※5月24日（火）、25日（水）、29日（日）は特別営業

※上記日程以外は通常メニューにて営業

[時間]

17:30～22:00（フード L.O.20:45／ドリンク L.O.21:30）

[販売内容]

- ・ グラスワイン ￥2,200～
- ・ スペシャルアペタイザー（前菜8種盛り） ￥3,800
- ・ チーズ盛り合わせ ￥3,400
- ・ 3品選べるダイニングメニュー ￥4,500
- ・ スイーツプレート ￥2,500 ※2日前までの予約制

他

※サービス料別

※入荷状況などによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※上記写真はイメージです。

[提供場所]

ホテルニューオータニ「SKY BAR」（東京都千代田区紀尾井町4-1 ザ・メイン 17階）