



シャンパーニュディナー 「ランスの名門『テタンジェ』のタベ」 “洗練を極めたシャンパーニュとトランテアンの料理を楽しむ”

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、2018年10月18日(木)に「ランスの名門『テタンジェ』のタベ “洗練を極めたシャンパーニュとトランテアンの料理を楽しむ”を実施いたします。

シャンパーニュの一大醸造地であるフランス北部ランスの「テタンジェ」は希少な大手シャンパーニュメゾンとして有名です。このたびアジアパシフィックディレクターであるニコラ・デリオン氏を迎え、一日限定イベントを開催いたします。シャンパーニュを飲み比べ、味わいながらメゾンのこだわりやその歴史について知ることのできる貴重な機会です。フレンチレストラン「トランテアン」料理長 政岡壽浩としひろのシャンパーニュに合わせた料理とともに特別な一夜をお愉しみいただけます。詳細は下記のとおりです。

催事名： 「ランスの名門『テタンジェ』のタベ “洗練を極めたシャンパーニュとトランテアンの料理を楽しむ”

開催日時： 2018年10月18日 7:00p.m.～9:30p.m. (受付6:30p.m.～)

開催場所： 本館31F フレンチレストラン「トランテアン」

料金： お1人さま ￥25,000(料理、シャンパーニュ、税・サービス料込)

備考： 【シャンパーニュ銘柄】
ブリュットレゼルブ N.V、プレリュード グラン クリュ N.V、ブリュット ミレジメ 2012、
コント ド シャンパーニュ ブランド ブラン 2006、コント ド シャンパーニュ ロゼ 2006、
ノクターン スリーヴァー N.V
※シャンパーニュの銘柄は変更になる場合がございます。

協力： サッポロビール株式会社



<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル マーケティング室 営業企画 橋本 博

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail hhashimoto@portopia.co.jp