



ROKU KYOTO

報道発表資料  
2024年8月7日(水)

140年の歴史を持つ日本ワインの原点  
「シャトー・メルシャン」との一夜限りのコラボレーション  
「TENJIN×Château Mercian メーカーズディナー」  
9月12日(木) 開催



ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、レストラン「TENJIN」にて、1877年創業の日本初となる民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」をルーツとし、「日本ワインの原点」ともいえるワインブランド「シャトー・メルシャン」とコラボレーションし、日本庭園のような完全なる調和のとれた日本ワインと革新的なフランス料理とのペアリングを堪能する一夜限りのスペシャルイベント「TENJIN×Château Mercian メーカーズディナー」を2024年9月12日(木)に開催いたします。

日本ワインとして初の快挙となる「リュブリアーナ国際ワインコンクール 1989」で大金賞を獲得したワインをルーツに持つ希少な赤ワイン「桔梗ヶ原メルロー シグナチャー」をはじめ、シャルドネ産地である長野県北部・北信地区のテロワールが生み出す味わいの異なる2つの白ワイン「北信左岸シャルドネ リヴァリス」「北信右岸シャルドネ リヴァリス」など、シャトー・メルシャンが目指す“フィネス&エレガンス”を体現した日本ワイン7種を一堂に飲み比べていただけるまたとない機会です。ROKU KYOTOの総料理長・谷口彰の豊かな感性と長年培ってきたフレンチの技法が織りなす革新的なフランス料理とのペアリングをご堪能ください。

当日はシャトー・メルシャンより、日本ワイナリー協会顧問や葡萄酒技術研究会エノログ部会長を務め、多数の国際ワインコンクールの審査員に抜擢されているシニア・ワインメーカー 藤野勝久氏を招き、公私にわたり交流の深かった故・シャトー・マルゴー最高醸造責任者ポール・ポンタリエ氏から受け継いだワイン哲学や、シャトー・メルシャンが情熱を注ぐワイン造りへの想い、料理とのペアリングについての解説を交えながらみなさまをもてなします。

日本で作られた日本産ブドウ100%のワインと、季節の味覚や地元京都の食材を贅沢に使用したフレンチ、日本の風土が育む自然の恵みを味わう一夜限りのペアリングディナーをお楽しみください。

## ■ 「TENJIN×Château Mercian メーカーズディナー」概要

【日時】2024年9月12日(木) 18:00 ドアオープン／18:30 一斉スタート

【場所】レストラン「TENJIN」

【料金】38,000円

【内容】・シェフズテーブル特別コース 6品  
(アミューズ、前菜、温前菜、魚料理、メイン料理、デザート)  
・ワインペアリング 7種

【提供予定】・日本のあわ  
・シャトー・メルシャン 日本のあわ トラディショナル・メソッド トリロジー  
・シャトー・メルシャン 北信左岸シャルドネ リヴァリス  
・シャトー・メルシャン 北信右岸シャルドネ リヴァリス  
・シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー  
・シャトー・メルシャン 長野メルロー  
・シャトー・メルシャン 穂坂甲州 エッセンス

【ご予約】URL：<https://www.rokukyoto.com/restaurants/tenjin>  
電話：075-320-0176 (受付時間 平日 10:00～17:00)



## ■ シャトー・メルシャン プロモーション 概要

【日時】2024年9月12日(木)～10月31日(木)

【場所】レストラン「TENJIN」

【内容】・シャトー・メルシャン 北信シャルドネ ボトル 13,800円／グラス 2,300円  
・シャトー・メルシャン 長野メルロー ボトル 15,000円／グラス 2,500円

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

※各種割引対象外となります。

※ご予約は先着順となっております。

※写真は全てイメージです。

## レストラン「TENJIN」について

「自然・芸術・料理」をモチーフに、本阿弥光悦の琳派から着想を得て、型にはまらない美しさを追及したフレンチをご提供いたします。レストラン内は「シェフズテーブル」「オールデイダイニング」「ザバー」と3つのシーンに分かれており、それぞれお客様のスタイルや用途に合わせてお選びいただけます。店内のインテリアは「竹」をテーマにアートワークが施され、落ち着いた雰囲気の中でお過ごしいただけます。テラスに面した「Engawa」やテラス席のすぐ下には天神川が流れ、川のせせらぎを聴くとともに、青もみじや紅葉、蛍など四季の移ろいを感じることができます。



## シャトー・メルシャンについて

1877年創業の日本初となる民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」をルーツとする、日本ワインの原点ともいえるワインブランド。1998年からはフランス、ボルドーの格付第1級「シャトー・マルゴー」の総支配人兼最高醸造責任者、ポール・ポンタリエ氏をアドバイザーとして招聘し、“フィネス&エレガンス ～調和のとれた上品な味わい～”をフィロソフィーに掲げ、自然と調和し一つ一つが完全にバランスのとれた「日本庭園」のようなワインを目指している。日本を世界の銘醸地にすべく「適地・適品種」というコンセプトのもと、山梨県、長野県、秋田県、福島県、山形県の5つの県から、ブドウ品種にふさわしい産地、区画を選び抜き、その個性を最大限に引き出したワイン造りを行っている。



## 「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts  
開業日： 2021年9月16日(木)  
所在地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町44-1  
客室数： 114室  
料飲施設： TENJIN (フレンチ)  
スパ施設： THE ROKU SPA  
公式サイト： [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)  
Facebook： [www.facebook.com/roku.kyoto.lxr](https://www.facebook.com/roku.kyoto.lxr)  
Instagram： [www.instagram.com/roku.kyoto/](https://www.instagram.com/roku.kyoto/)



## LXR ホテルズ&リゾート 概要

LXR ホテルズ&リゾートは、タイムレスな冒険心を刺激する独立した気鋭のラグジュアリーホテルが厳選された受賞歴を誇るコレクションです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、独自のストーリーと特徴的なその土地のエッセンスが注ぎ込まれ、お客様へラグジュアリーな体験を提供します。LXR ホテルズ&リゾートは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンのブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の特典をご利用いただけます。LXR ホテルズ&リゾートのご予約は公式サイト (<https://lxx.hiltonhotels.jp/>) または業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新の情報はこちらをご覧ください。 [stories.hilton.com/lxr](https://stories.hilton.com/lxr)、 <https://www.instagram.com/lxxhotels/>、 <https://www.facebook.com/lxxhotels>

### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報

担当：山村、金

E-MAIL： [press@rokukyoto.com](mailto:press@rokukyoto.com) TEL：075-320-0156

公式サイト URL： [www.rokukyoto.com](http://www.rokukyoto.com)