

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 2 月 17 日

**北海道余市町の自然派ワイナリー「ドメーヌ タカヒコ」「ドメーヌ モン」 ×
帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄が初のコラボレーション！**

**希少なワインと料理のペアリング&代表醸造家とテーブルを囲む
一夜限りのスペシャルディナーが実現**

～帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」限定で
2 月 17 日（月）から 12 名様限定で予約受付を開始～

株式会社 帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL（アナザーインペリアルホテル）」は、北海道余市町のワイナリー「ドメーヌ タカヒコ」「ドメーヌ モン」と帝国ホテル 東京料理長 杉本 雄がコラボレーションしたディナープラン『アンティミテ×ドメーヌ タカヒコ&ドメーヌ モン』を 2025 年 2 月 17 日（月）から、本モール限定で販売いたします。

本プランでは、「ドメーヌ タカヒコ」と「ドメーヌ モン」の希少なワインの数々と、杉本が自ら演出する特別メニューを、帝国ホテル 東京のメインダイニング「レ セゾン」の個室にて、2025 年 3 月 17 日（月）の一夜限定でご体験いただけます。



URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/imperialhotel-0381.html>

一夜限りのスペシャルコラボレーション！ワイン好き必見のディナープランが誕生

本プランは、日本国内でも入手困難なワインとして知られ、世界的に評価されている曾我貴彦さんが手掛ける「ドメーヌ タカヒコ」、曾我貴彦さんの元で修行した後独立し同じく注目を集める山中敦生さんが手掛ける「ドメーヌ モン」の2つのワイナリーと、帝国ホテル 東京料理長 杉本が出会い、同じ“作り手”として共鳴しあい生まれた“ここにしかない”企画です。

当日は「ドメーヌ タカヒコ」「ドメーヌ モン」の希少なワインの数々と、杉本がワインを試飲して感じたインスピレーションをもとに考案した特別メニューのペアリングをご体験いただけます。また、食事の席には曾我さんと山中さんも同席。お二人のワインへの情熱やもの作りへのこだわり、地域への想いを直接伺うことができ、さらにお二人からのプレゼント企画もご用意しております。

ワインと料理の“新しい出会い”をテーマとした本プランは、帝国ホテルが厳選した日本各地の逸品を、生産者やつくり手の想いとともにお届けするオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」での限定販売です。ここでしか体験できない特別なディナーを、存分にご堪能ください。

イベント概要**アンティミテ×ドメーヌ タカヒコ&ドメーヌ モン**

開催日時：2025年3月17日（月）19:00より

開催場所：帝国ホテル 東京 本館中2階 メインダイニング「レ セゾン」

販売価格：1名様 120,000円（サービス料・消費税・コース・ペアリングドリンク込）

販売数：12名様限定

※座席はご合席となりますので、予めご了承ください。

※男性のお客様はジャケットの着用をお願いしております。

※1名様より購入可能、複数名でご利用の場合は人数分お買い求めください。

販売期間：2025年2月17日（月）10:00より

※定員になり次第締め切り

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/imperialhotel-0381.html>

<提供予定ワイン（一部）>**■ドメーヌ タカヒコ**

ナナツモリ ピノ・ノワール 2019、ヨイチノボリ パステウグラン
2018 など

■ドメーヌ モン

Dom Gris JK 2022、Hasedonnay 2022 など



共鳴した3名の“作り手”をご紹介します**・「ドメヌ タカヒコ (Domaine Takahiko)」代表 曾我貴彦**

長野県小布施ワイナリーの二男として生まれる。大学では醸造学を学び微生物研究者への道を進むが、「ワインは農産物である」との言葉に惚れ、栃木県ココファームワイナリーで農場長を10年間務める。ピノ・ノワールを栽培するため2010年に北海道余市町登地区に農地を購入し、同年、ドメヌ タカヒコを設立。自ら有機農法でピノ・ノワールを栽培しながら、ワイン醸造も手掛けている。日本の食文化が育んだ美しさを、ワインを用いて表現したタカヒコのワインは、世界中の人々を魅了し世界中の星つきミシュランやファインレストランなどにもオンリストされ、日本のワイナリー格付け機関であるJWAにおいても最高賞の5つ星を7年連続獲得している数少ないワイナリー。

<https://www.takahiko.co.jp>

**・「ドメヌ モン (Domaine Mont)」代表 山中敦生**

茨城県出身。北海道内でスノーボードインストラクターを務めていたが、シーズンオフにレストランに配属されたことをきっかけにワインに傾倒。自らブドウを栽培したいと考え、ドメヌ タカヒコの曾我氏の下で2年間栽培と醸造を学び2016年春に独立。同じ北海道余市町登地区でピノグリのみを有機栽培する小さな農園兼醸造所の代表を務める。自然とともに北海道の四季を表現できる農夫としてワインを醸造していくことを目指している。

<https://domainemont.com>

**・「アンティミテ」帝国ホテル 第14代 東京料理長 杉本 雄**

1999年に帝国ホテルへ入社後、2004年に退社し渡仏。1835年創業のホテル「ル・ムーリス」にてシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（当時3つ星）では責任者の役割を担う。2017年に帝国ホテルへ再入社し、2019年より帝国ホテル 東京料理長を務める。今年5周年を迎えた「アンティミテ」は、フランス語で「親密」を意味し、杉本自ら演出するレストラン in レストラン。季節ごとに変わる料理で、一夜一組のお客様をお迎えしている。

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/les-saisons/plan/le-salon-intimite>



ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするアンバサダーがセレクトした、日本の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、45ブランドの商品を生産者や作り手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト : <https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL