

---

**ホテルが飛び交う、美しすぎるブナ林を舞台にトップシェフたちが饗宴**  
**サステナブルシャンパーニュ テルモンとの初のペアリングディナー**  
～2023年7月8日（土）9日（日）開催～

---



“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役 タイレル・ボール）が展開するシャンパーニュブランド・テルモンは、この度、“美しすぎるブナ林”として知られる『美人林』（新潟県十日町市）を舞台に、稀代の料理人たちによるテルモンペアリングディナー『Matsunoyama Sustainable Dining in 美人林 2023（松之山サステナブルダイニング イン 美人林 2023）』を8日（土）9日（日）の2日限定で開催いたします。

今回のコラボレーションは、『人生を変える世界のトップレストラン 10』に選ばれた高澤義明シェフ、ミシュラングリーンスターを持つ池尻綾介シェフ、低温長時間発酵のパイオニア・志賀勝栄シェフ、自家栽培を含むこだわりの野菜を用いてイノベーティブフュージョンを提供し続けている折笠龍馬シェフおよびミシュランガイド新潟 2020 特別版で一つ星に輝いた酒の宿 玉城屋の栗山昭シェフら総勢6名によるもの。

幻想的にライトアップされた初夏の林のなかで開催される2日限りの饗宴では、それぞれのシェフが自身のこだわりを表現しつつ、一皿一皿を紡ぎます。シェフ同志の唯一無二の化学反応から生み出されるコース料理に、“母なる自然の名のもとに(In the name of Mother Nature)”をすべての活動の指標とするメゾン・テルモンのシャンパーニュが寄り添うことで、自然を舞台に持続可能な未来を見据えるために、テルモンが目指すラグジュアリーでサステナブルな舞台が完成します。ディナー終了後はホテル狩りに出かけ、日本の里山の美しさに触れる機会をご用意。自然の美と強さ、儚さを次世代につなげるため、サステナブルを美味しく体験する貴重な機会をお楽しみください。

