
ラグジュアリーかつサステナビリティな未来へ セント レジス ホテル 大阪でシャンパーニュ テルモンを 1杯から楽しめるフェアを期間限定で開催



“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／ジェネラル・マネージャー ザビエ・タロ）が展開するシャンパーニュブランド テルモンは、この度、メゾンのスタイルを代表するレゼルヴ・ブリュットとレゼルヴ・ロゼを 1杯から楽しめる機会をセント レジス ホテル 大阪にてご提供いたします。

大阪屈指の最上級のサービスを提供し続けるセント レジス ホテル 大阪。ジョン・ジェイコブ・アスター4世が1世紀以上にニューヨークに最初のセントレジスホテルをオープンして以来、セントレジスのシグニチャーであるバトラーサービスを通じて、すべてのお客様に妥協のないオーダーメイドのサービスと期待を超えるサービスで多くのゲストから愛されています。

また“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シャンパーニュ テルモンは、自然を舞台に持続可能な未来を見据え、環境を保全しながら最上のシャンパーニュ造りに今日も取り組んでいます。セント レジス ホテル 大阪は、テルモンが目指すラグジュアリーでサステナブルな未来へ向けて志を同じくするパートナーであることから、今回の特別な機会が実現しました。

テルモンとセント レジス ホテル 大阪では、今後もさまざまな取り組みを通じて、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機会の創出に取り組んでまいります。

