



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】  
報道関係各位

2025年6月6日  
レミーコアントロージャパン株式会社

## サステナブルなアプローチでシャンパーニュの新時代を切り拓くテルモン 「K36 The Bar&Rooftop／ブノワ 京都」にて、 京都市街を望む特別なコラボレーションディナーを開催



**レミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、グローバル・エグゼクティブ・ディレクターのジャスティン・ミード氏の来日に合わせ、The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu（ザ・ホテル青龍 京都清水）内「K36 The Bar&Rooftop／ブノワ 京都」とのコラボレーションディナーを6月25日（水）に開催いたします。**

“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し、1世紀以上、4世代にわたって真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造り続けるメゾン テルモン。この度、The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu の屋上階に位置し京都市街が一望出来る360度のパノラマビューを誇る「K36 The Bar&Rooftop」にてアペリティフ、「ブノワ 京都」にてテルモンとのペアリングをご堪能いただけるコラボレーションディナーを開催します。

光り輝き生命力に満ちた「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」や、柑橘類を基調とした心地よいクリスピーな味わいの「ブラン・ド・ノワール 2015」、など、繊細ながらブドウ本来の果実味が引き立つ力強い味わいをお楽しみいただけるテルモンのシャンパーニュ4種に加え、プレステージ・キュベより新しくリリースいたします「ヴィノテーク 2013」もお楽しみいただけます。お料理はアラン・デュカス氏のエスプリでもある野菜を重視し、フランスの伝統的なビストロを大切にしたい旬の食材を巧みに取り入れ、洗練されたモダンなアプローチで仕上げるコース料理をご用意いたします。

また、当日テルモンの魅力を余すことなくお伝えするのは、テルモンの“量より質”を体現し続け、シャンパーニュ業界に革新をもたらすグローバル・エグゼクティブ・ディレクターのジャスティン・ミード氏。そしてブランドアンバサダーの佐々木由美氏です。東山の街並みに沈む夕陽や、ライトアップされた法観寺・五重塔の眺望を楽しみながら、最高品質のシャンパーニュを提供するメゾンの想いをお伝えします。

伝統的なクラフツマンシップに深く根ざし、揺るぎない意志のもとオーガニックにこだわり続けるシャンパーニュ テルモン。悠久の時間が流れる折々の古都・京都にて、ビジョン、情熱、そして職人の叡智を継承するテルモンとのコラボレーションディナーをご堪能ください。

## 開催概要

### シャンパーニュ テルモン × K36/ブノワ 京都 コラボレーションディナー

- 開催期間：2025年6月25日（水）18時45分ドアオープン、アペリティフ開始、19時30分スタート
- 場所：The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu  
アペリティフ会場：K36 The Bar & Rooftop／ディナー会場：ブノワ 京都 ※雨天変更  
(京都府京都市東山区清水二丁目204-2 The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu 内)
- 価格：25,000円（税・サ込）
- ご予約：お電話 075-541-0208  
テーブルチェック [こちら](#)

## ご提供テルモンとペアリングメニュー

### アペリティフ：

- ・レゼルブ・ロゼ

### ディナー：

テルモンのシャンパーニュに合わせた料理3種とデザート1種の限定メニューをご提供いたします。

- ・軽い燻製サーモンのタルタルとアグリユーム／レゼルブ・ブリュット
- ・鴨フォアグラのコンフィ サンテリアで香りをつけた白桃とプリオッシュ／ブラン・ド・ノワール 2015
- ・京都宮津産スズキのロティ ソース・シャンパーニュとゴールドキャビア／ヴィノテーク 2013
- ・サヴァラン アルマニャック／レゼルヴ・ド・ラ・テール
- ・パン

## ◆K36 Rooftop Bar について

「The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu」のルーフトップバー&レストラン・メインバー。  
(ご宿泊者様のみ利用可)

バー最大の魅力は、京都市街が一望出来る360度のパノラマビューです。広大な敷地のルーフトップバーからは、東山の街並みに沈む夕陽を堪能することができ、夜になるとライトアップされた法観寺・五重塔の眺望をお楽しみいただけます。



## ◆ブノワ 京都について

「ブノワ」は1912年にパリで誕生し、長い歴史の中で多くの人々に愛されてきたビストロです。東京、ニューヨークに広げ、ここ古都京都のブノワでは、モダンなアレンジが施された空間で、お食事をご堪能いただけます。

## ◆The Hotel Seiryu Kyoto Kiyomizu (ザ・ホテル青龍 京都清水) について

150年の歴史ある小学校校舎をリノベーションした48室の上質なヘリテージホテル。緑豊かな約7,000平方メートルの広大な東山の傾斜地に建ち、京都の街を一望しながら、静寂でゆとりのあるお時間をお過ごしいただけます。

## Telmont Global Executive Director ジャスティン・ミード 氏

卓越したテロワールとクラフツマンシップへの情熱、そしてサステナビリティへの強いこだわりをモチベーションに、メゾン テルモンの傑出したヘリテージを守りながら、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて、持続可能性を追求するビジョンを積極的に推進。ダムリーを拠点に、テルモンのビジネス・ディベロップメントとマーケティング&コミュニケーションズを指揮し、メゾンの卓越性と環境保護の旗手であり続けようと、力を尽くす。



## テルモン ブランドアンバサダー 佐々木由美 氏

シャンパーニュのメゾン・ドメーヌを 50 軒以上訪問した、自他ともに認めるシャンパーニュラヴァー。WSET、WSG などで見識を深める中、5 年間某大手メゾンのブランドマネージャーを務め、現在に至る。シャンパーニュ テルモンの歴史やフィロソフィーのほか、同メゾンが展開するグリーン活動の普及にも注力している。2023 年シャンパーニュ騎士団 ダムシェヴァリエ叙任。



### ◆メゾン テルモンについて

シャンパーニュ・テルモンは、シャンパーニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルネ近郊にあるダムリーで 1912 年に創業しました。それから百年以上にわたり、メゾンはシャンパーニュ業界のパイオニアでした。革新性と、メゾンが誇る卓越性という伝統の踏襲を両立させながら、テルモンは今、地球との関わり方に新たな革命を起こそうとしています。私たちは、サステナビリティを損なうことなく比類ないシャンパーニュを造るという、独自のビジョンを実践しています。このビジョンは、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて 2021 年から具体化されつつあり、メゾンとパートナー農家のブドウ畑を有機再生農業に転換する（現在、72%が有機認証済）、生物多様性を保護する、2050 年までのネットゼロ達成に向け炭素排出量を大幅に削減するなどの取り組みを進めています。

これまでも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800 グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900 グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました\*。

テルモンは、環境保護をめぐり私たちと同じビジョンと信念を抱く 4 人の出資者に支えられています。創業者アンリの曾孫にして醸造責任者兼セラーマスターのベルトラン・ロピタルは、早くも 1999 年の時点で有機農業への転換に着手し、先祖のレガシーと伝統を今も引き継いでいます。ルドヴィック・ドゥ・プレシは、メゾン テルモンのプレジデントです。テルモンの大株主であるレミー・コアントローは、サステナビリティとイノベーションに対するメゾンの取り組みを全面的に支持しています。そしてレオナルド・ディカプリオは、出資者であるだけでなく熱心な環境活動家でもあります。

メゾンのワインは、爽やかで骨格のあるスタイル、テンションとフレッシュさのバランス、繊細ながら均衡のとれた酸味が特徴で、印象的な余韻が長く続きます。骨格のあるボディと際立った軽さという、相いれない特徴が共存するパラドクスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは 2024 年、有機栽培のブドウのみから造られた、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は不使用のまさにテルモンのマニフェストを体現するキュヴェ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を発売しました。燦然と輝く生命にあふれたこのキュヴェは、メゾン テルモンの未来の象徴です。

●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/> ●オフィシャル画像：<https://x.gd/woSct>



### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

テルモン PR 事務局 担当：藤岡（070-8387-8541）MAIL：rcj\_pr@sora-hana.jp

### 【その他に関するお問い合わせ先】

レミー コアントロー・ジャパン株式会社

担当・佐々木/Yumi.SASAKI@champagne-telmont.com