
**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
「シックスセンス 京都」と一夜限りのディナーを開催
京都の夜景を臨みながら、華やかなマリアージュを堪能**



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、自然と調和したウェルネス体験とサステナビリティを提供する自然派ラグジュアリーリゾート『シックスセンス 京都』のシーズンダイニング「Sekki（節気）」にて、特別なマリアージュをご堪能いただける一夜限りのディナーを 12 月 12 日（金）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、日本の伝統的な二十四節気を反映した料理を揃え、地元の食材を使った滋味豊かなメニューを提供するシーズンダイニング「Sekki」とコラボレーションしたディナーが決定。当日は、ホテル内のサステナビリティ施設である「Earth Lab」でのアペリティフからスタート。カナッペと共に、メゾン テルモンの信念にふれるレゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）をお楽しみいただけます。ディナーでは、5 種類のテルモンに合わせた料理の数々を「Sekki」のシェフが腕を振ります。身が締まって脂が乗った河豚のテリーヌや刺身などの食べ比べや、きめ細かく柔らかな肉質と独特の旨みが特徴の近江和牛の酒粕でマリネした逸品など、この日しか堪能できないマリアージュコースをご用意。

すべての母である自然に敬意を払いながらシャンパーニュを造り続けるテルモンと、自然環境や地域との共生を理念とした「シックスセンス 京都」との五感を満たすディナーにご期待ください。

概要

- 開催日：2025年12月12日（金） 18:00～
- 場所：シックスセンス 京都（Six Senses Kyoto）（〒605-0932 京都府京都市東山区妙法院前側町 431）
アペリティフ 「Earth Lab」
ディナー シーズナルダイニング「Sekki（節気）」
- ご予約：<https://www.tablecheck.com/sixsenses-kyoto-restaurant-sekki/reserve/experience/69047d0883539debdebe2449>
- お問い合わせ：075-531-0732（代表）
- ホームページ：<https://www.sixsenses.com/jp/kyoto>

【内容】

アペリティフ（Earth Lab）

- レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）

ディナー（シーズナルダイニング「Sekki」）

- レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック） 河豚の食べ比べ 4 種（テリーヌ・刺身・唐揚げ・スープ）
- レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック） 甘海老と秋人参のロートロ、コンフィした玉葱と塩麹ドレッシング
- ブラン・ド・ノワール カリフラワーのグリル、菊芋のチップスとカラスミ
- ブラン ヴィノテーク 2913 酒粕でマリネした近江牛フィレと山葵、里芋の含め煮と発酵バター
- レゼルヴ・ロゼ マグナム 京都産ブルーベリーとチーズのタルト

◆シックスセンス 京都について

京都・東山という歴史地区の中心部に佇むシックスセンス 京都は、総合的なウェルネス、サステナビリティ、そして非日常の体験を融合させた、都会にありながらも心安らぐ自然派ラグジュアリーリゾートです。館内のデザインは、日本独自の芸術文化がもつとも花開いた平安時代にインスピレーションを得ており、81 室の客室とスイートにもモダンで遊び心あふれるタッチとともに、雅な物語が広がっています。シックスセンス スパは禅の哲学と現代科学を調和させ、シーズナルダイニング Sekki（節気）は日本古来の暦に基づき、環境に配慮した料理を提供します。アースラボとアルケミーバーは本格的でインタラクティブな体験を特徴としており、古都・京都でつながりと再生の旅へとゲストを導きます。

Earth Lab（アースラボ）

アースラボは、シックスセンスのサステナビリティを学ぶための拠点です。持続可能な未来について学び、考えるためのワークショップやツアーを開催しています。ホテル内外の自然環境の保護や、日本の文化を次世代へ受け継ぐための取り組みを紹介・実践しています。たとえば、蜜蝋を使ったビーズワックスラップ作りや、日本の伝統である風呂敷の使い方を学ぶワークショップなどを通じ、プラスチック削減や環境保全への意識を高めるきっかけをご提供しています。

また、アースラボでは、ホテル内で使用する飲料水を再利用可能なガラスボトルに瓶詰めし、ゲストへご提供しています。これにより、ペットボトルの使用削減や輸送に伴う二酸化炭素排出の抑制に取り組んでいます。

アースラボは、こうしたシックスセンスのサステナビリティ活動を発信する場であり、ブランドミッションである「人々が自分自身や他者、そして周りの世界と再びつながることを支援する」を体現しています。

シーズナルダイニング「Sekki（節気）」

「Eat With Six Senses」（天然由来で、地元での持続可能な栽培法による食材を用いたシックスセンス流の食体験）の考えをさらに発展させ、伝統的な暦に基づく美食の旅へとゲストをお連れします。シーズナルダイニング「Sekki（節気）」では、日本の二十四節気に合わせて食事と飲み物をご用意。エグゼクティブシェフの穴倉 宏生が地元の農家や生産者と密接に連携しながら、旬の食材の風味を最大限引き出した美味しい料理をお届けします。持続可能な方法で栽培された地産の野菜が主役となり、厳選された肉や魚介類が引き立て役を担うユニークなメニューは、食材を根から茎まで無駄なく使う徹底したアプローチにより、調理方法においてもサステナビリティに配慮されています。

◆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 (In the Name of Mother Nature)」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 100%有機再生農業に転換する（現在、70%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、トランジションガラスの採用（ガラスの色調は段階的に透明へと近づきますが、そのトランジションの際に生成されるガラスの再生使用）、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、環境保護をめぐる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ックスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは有機栽培のブドウのみから造られ、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料不使用の、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（オーガニック）」を 2023 年に発売して以来、毎年このキュヴェをリリースしています。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/>
- 公式インスタグラム：@champagnetelmont
- オフィシャル画像：<https://x.gd/>



【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