

---

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  
「バンヤンツリー・東山 京都」 × テルモン  
京都の静寂に響く、伝統と革新の調べ

---



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、京都の祇園・東山地区の高台に位置し、喧騒から離れた静寂の空間を誇る「バンヤンツリー・東山 京都」との一夜限りのコラボレーションを 2026 年 3 月 14 日（土）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を続けるメゾン・テルモン。大切な方への愛や感謝を伝えるホワイトデーの夕暮れにテルモンがお届けするのは、東山の美しい自然を背負う「バンヤンツリー・東山 京都」にて、和の芸術と響き合う究極の 20 席限定の没入体験。100 年先を見据えるメゾンの哲学と、伝統を守りながら進化し続ける京都の精神が深く共鳴します。当日は、メゾン・テルモンのスタイルを象徴するフラッグシップアイテム「レゼルヴ・ブリュット」と「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」と、その繊細な味わいを際立たせるバンヤンツリーのシェフが考案したフィンガーフードとのペアリングをお楽しみいただけます。また、レストラン内の能舞台では、伝統的な和楽器の生演奏を実施。東山の澄んだ空気と調和する優雅な音色が、テルモンの世界観に深く浸れる特別な時間を演出いたします。

「幽玄」をコンセプトに、山の竹林に抱かれた豊かな自然を有する聖域にて、ここでしか体験できない一夜限りのコラボレーションをご堪能ください。



## **テルモン × バンヤンツリーコラボレーション 概要**

- 開催期間：2026 年 3 月 14 日（土）
- 開催時間：16:30—17:30
- 場所：バンヤンツリー・東山 京都「りょうぜん」  
（京都府京都市東山区清閑寺霊山町 7）
- ご予約：20 名様限定（要予約）  
以下 URL より予約を承っております。

<https://banyantreehigashiyamakyoto.com/offers/collaboration-event-with-telmont/>

TEL.075-531-0500

- 内容：  
ペアリング・フィンガーフードとともに、テルモンの魅力をぜひ  
ご堪能ください。
- 価格：15,000 円（サービス・税込み）

### **【ご提供テルモン】**

- レゼルヴ・ブリュット
- レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）



### **◆バンヤンツリー・東山 京都について**

京都の祇園・東山地区の高台に位置する聖域。

清水寺の隣に位置し、京都市街を見渡す東山の高台に佇む全 52 室のホテルは、山の竹林に抱かれ豊かな自然を有する聖域です。能舞台と天然温泉を備え、祇園の観光名所まで徒歩圏内と利便性が高いながらも、喧騒から離れた静寂の空間をご提供します。

バンヤンツリーリゾートにおいて共通する精神性である「Sense of Place」その土地らしさ、「Locally – Infused」その土地への没入体験と、「Romance of Travel」旅のロマンスをご体験いただけます。

- ◎所在地：京都市東山区清閑寺霊山町 7 番地
- ◎アクセス：京阪本線祇園四条駅 タクシー 10 分/JR 京都駅タクシー 15 分
- ◎客室：52 室うち温泉付き客室 8 室  
セレンティ、グランドセレンティ、ウェルビーイング・サンクチュアリ、ONSEN リトリート、グランド ONSEN リトリート、バンヤン ONSEN リトリート 計 6 タイプ
- ◎館内施設：割烹料理「りょうぜん」、BAR RYOZEN、バンヤンツリー・スパ、大浴場、ジム
- ◎ホームページ：<https://www.banyantree.com/ja/japan/kyoto>

#### ◆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、環境に対する同じビジョンと信念を共有する出資者たちに支えられています。その中には、テルモンの主要株主としてメゾンのサステナビリティとイノベーションへのコミットメントを全面的に支持するレミー・コアントロー、出資者であり献身的な環境活動家でもあるレオナルド・ディカプリオ、そしてメゾン・テルモンのプレジデントであるルドヴィック・ドゥ・プレシが含まれます。

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



#### 【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：高橋明日香/asuka.takahashi@remy-cointreau.com