

第 6 回 ローズホテル横浜グルメサミットシリーズ 2025 今年は 8 月・10 月・11 月の 3 回開催

ローズホテル横浜（横浜市中区山下町 77 番地 / 総支配人 渡部一樹）では、2025 年 8 月 27 日(水)・10 月 8 日(水)・11 月 25 日(火)に、今年で 6 回目となるグルメイベント「ローズホテル横浜 グルメサミット 2025」を開催いたします。



初日の 8 月 27 日(水)は、富山の清らかな自然が醸す、香りと旨味が調和した美酒『満寿泉』、2 日目の 10 月 8 日(水)はフランス・ボルドーが誇る名門ワイナリー「Château Smith Haut Lafitte(シャトー・スミス・オー・ラフィット)」の気品あふれるヴィンテージと共に、そして最終日 11 月 25 日(火)は、華やかな泡立ちと優雅な余韻が魅力の「Champagne Pommery(シャンパーニュ・ポメリー)」が華麗なるフィナーレを飾ります。ローズホテル横浜 シェフ 山川 俊樹と重慶飯店 総料理長 陳一明が珠玉の銘酒に合わせて創り上げる渾身のコース料理とともに、名酒とのペアリングをご提案いたします。美酒と美食が響き合う三夜をどうぞお楽しみください。

第 6 回 ローズホテル横浜グルメサミットシリーズ 2025

開催日時：2025 年 8 月 27 日(水) 受付：18:00 開宴 18:30

2025 年 10 月 8 日(水)・2025 年 11 月 25 日(火) 受付：18:30 開宴 19:00

料金：8 月 27 日(水) ¥38,000 / 10 月 8 日(水) ¥70,000 / 11 月 25 日(火) ¥55,000

※料理・お飲み物・税金・サービス料込み。

ご予約・お問い合わせ：ローズホテル横浜 宴会予約課

TEL：045-681-2993 (受付時間 10:00～20:00)

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/event/detail/13754/>

■DAY1

開催日：2025 年 8 月 27 日(水) 受付：18:00 開宴 18:30 料金：¥38,000(税金・サービス料込)

会場：ローズホテル横浜 2F「ザ・グランドローズボールルーム」

火と香に寄り添う、富山の一滴。

満寿泉が導く中華の新境地。

重慶飯店 総料理長・陳一明が紡ぐ美酒と技の競演。



廻船問屋の重厚な町家が連なる東岩瀬の街の中、北アルプス立山連峰を源とする常願寺川系伏流水で醸される「満寿泉」。醗酵工学を学んだ4代目榊田敬次郎氏が、後に能登杜氏四天王に数えられる名工・三盃幸一とともに造り上げた吟醸酒は“精緻な精密機械”と例えられるほどの完成度の高い酒質で、種鑑評会で金賞受賞の常連となり、県内の蔵元を牽引する存在です。当日は重慶飯店 総料理長 陳一明による中華四川料理に合わせ、「満寿泉」のほか、シャンパーニュ「HENRI GIRAUD」社で熟成に使用したワイン壜樽で寝かせた純米大吟醸を5代目当主 榊田隆一郎氏のナビゲートのもとお楽しみいただけます。またディナー後半には、横浜君嶋屋 代表取締役社長 君嶋 哲至氏率いる「Mystic Waters」の演奏もお届けします。

■DAY2

開催日：2025 年 10 月 8 日(水) 受付：18:30 開宴 19:00 料金：¥70,000(税金・サービス料込)

会場：ローズホテル横浜 別邸「ザ・ローズレジデンス」

五感で綴る、ボルドーと美食の一夜。

Château Smith Haut Lafitte と山川 俊樹シェフが奏でるフレンチの饗宴。

一夜限りの余韻が広がる物語。



Château Smith Haut Lafitte(シャトー・スミス・オー・ラフィット)は1990年、現オーナー、ダニエル・カティアール氏の手にワイナリー経営が委ねられて以降、有機肥料、環境保全型のワイン造り、小さい木製の発酵タンク、澱引きをしないで樽で寝かせる等最先端のワイン醸造技術と伝統的な手法を融合させた新しいスタイルを確立させ、名実ともにボルドートップクラスのワイナリーへと昇格しました。当日はシャトー・スミス・オー・ラフィットのブランドアンバサダーでもあるアントニー・ドゥヴィツレ氏、麻由良氏をお招きし、シャトーの歴史と魅力をナビゲートいただきます。ローズホテル横浜の別邸、横浜山手の丘に佇む「ザ・ローズレジデンス」にて、ローズホテル横浜 シェフ 山川 俊樹が腕を振るうフレンチとともに特別な夜にふさわしい贅沢な時間をお過ごしください。

■DAY3

開催日：2025 年 11 月 25 日(火) 受付：18:30 開宴 19:00 料金：¥55,000(税金・サービス料込)

会場：ローズホテル横浜 2F「ザ・グランドローズボールルーム」

ドレスコード：ブラックタイ オプション

繊細にして、華やか。美しく、凛として。

Champagne Pommery が彩る 美食の最終章。

華麗なる GALA ディナー。



第6回グルメサミットのフィナーレを飾るのは「シャンパーニュ ポメリー」。ポメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュットを誕生させました。考案者のマダム・ポメリーから引き継いだエスプリと、最高醸造責任者ティエリー・ガスコの研ぎ澄まされた感性と経験、技術によって、エレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい、そして長い余韻が特徴のポメリーのスタイルは守られています。この華やかなシャンパーニュに合わせるガラディナーの料理には、重慶飯店 総料理長 陳 一明による中華料理と、ローズホテル横浜 シェフ 山川 俊樹のフランス料理をマリアージュさせ、一夜限りのコース料理をご堪能いただきます。

■本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤さよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番 TEL:045-681-2264(直通) FAX:045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com