



メーカーズディナー

2025. 4.18 (Fri) ※要予約

パイパー・エドシック

開宴 18:00 (開場 17:30)



フランス王妃マリー・アントワネットへ献上され、  
宮廷を魅了した

シャンパーニュ



会場

ホテル日航大分 オアシスタワー 21階  
フレンチレストラン Ciel Azur シエル・アジュール

料金

お一人様 20,000円

One Harmony 会員料金 18,000円

内容

フランス料理のフルコース  
& パイパー・エドシックの  
シャンパーニュ 4種  
[冷前菜/温前菜/魚料理/肉料理/デザート/パン/コーヒー]

4種のパイパー・エドシックのシャンパーニュのご紹介

- ※○パイパー・エドシック ブリュット NM  
口当たりが良くバランスのとれた、フルーティーな味わいが特徴の、エレガントで魅惑的なシャンパーニュです。
  - パイパー・エドシック エッセンシエル NM  
力強く、甘く優美な香りが楽しめるエクストラ・ブリュットのシャンパーニュです。
  - パイパー・エドシック ロゼ・ソヴァージュ NM  
さわやかさと熟した甘美な果実の香りが感じられる、ユニークな骨格を持つシャンパーニュです。
  - パイパー・エドシック ブリュット・ヴィンテージ 2014  
2014年は上品できらびやかでありながら、強さを備えたヴィンテージです。
- ※「パイパー・エドシック ブリュット NM」は2時間のフリーフローとなります。  
その他3種のシャンパーニュは各1杯ずつのご提供となります。



パイパー・エドシック&シャルル・エドシック ジャパン  
特別ゲスト カントリーマネージャー 本間寿一氏

世界的に有名なシャンパーニュ企業に長年勤め、その後ビール事業に携わる。  
2014年にフランスのラグジュアリーブランド、J. M. ウェストンやボン・ボワンなどを所持する  
ホールディング・カンパニーであるEPIグループの一つ、パイパー・エドシック&シャルル・エドシック ジャパンに入社。  
販売・ブランディング強化のために、シャンパーニュ・ビジネスにおける20年以上の経験を活かし、  
ホテルや百貨店でセミナーを開催、来日活動のマネジメントなど、さまざまな活動を行っている。

※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※本イベントは、満席になり次第、販売を終了させていただきます。※天候による仕入れ状況などで料理内容を変更する場合がございます。※ステーキ(牛肉)の焼き加減はメディアムでご提供いたします。ご希望がございましたら事前にスタッフまでお申し付けください。※写真はイメージです。

hotel nikko oita oasis tower 21F フレンチレストラン Ciel Azur  
〒870-0029 大分県大分市高砂町2-48 tel.097-533-6109 [24時間自動電話応答サービス 050-3196-3784]

レストランの営業を変更する  
場合もございます。

詳しくは『シエル・アジュール』  
のHPをご覧ください ▶▶▶

