



2013年10月7日

シャングリ・ラ ホテル 東京
イタリアンレストラン『ピャチュエーレ』にて
スーパータスカン「サッシカイア」とパタゴニアのサッシカイア「ボデガ・チャクラ」
のピエーロ・インチーザ・デッラ・ロケッタ氏を招き、ガラ・ディナーを開催

東京駅上空で家族を思いやるように温かくお客さまをお迎えするシャングリ・ラ ホテル 東京(2009年3月開業、所在地:東京都千代田区丸の内 1-8-3 丸の内トラストタワー本館 総支配人:イェンス・モスカー)のシグネチャー イタリアンレストラン『[ピャチュエーレ](#)』は、2013年11月6日(水)にイタリアはトスカーナの“スーパータスカン”として著名なワイン、「サッシカイア」のアンバサダーであり、自身のワイナリー「ボデガ・チャクラ」をアルゼンチンのパタゴニアで経営するピエーロ・インチーザ・デッラ・ロケッタ氏を迎え、ガラ・ディナー(お一人様 25,000円/サービス料 13%別途)を開催いたします。ご予約は、[オンライン](#)もしくはお電話 03(6739)7898 にて承ります。



ピエーロ・インチーザ・デッラ・ロケッタ氏

サッシカイアは、1978年にロンドンで行われたイギリスで最も権威あるワイン雑誌「デキャンタ」が主催するブラインド・テスティングで11カ国33ワインのうち、シャトー・マルゴーさえも押さえてベスト・カベルネの座を獲得し有名になった、今やイタリアワインの代名詞ともいえる、“スーパータスカン”¹の火付け役となったワインです。

¹イタリアのワイン法に縛られずにトスカーナの土地で高品質のワインを造ること。サッシカイアは白とロゼしか認められていなかったボルゲリという土地で、高品質のワインを造り始めたパイオニア的存在。



ピエーロ・インチャーザ・デッラ・ロケッタ氏



サッシカイア と ボデガ・チャクラ

ピエーロ・インチャーザ氏は、イタリアで最も有名な貴族経営のワイナリーのひとつ、サッシカイアの創始者兼経営者であったマリオ・インチャーザ・デッラ・ロケッタ公爵の孫であり、現在の経営者、ニコラ・インチャーザ・デッラ・ロケッタ氏の甥。アメリカのカリフォルニアとニューヨークで勉強をしたピエーロ・インチャーザ氏は、現在はアメリカ在住で、ニューヨークとトスカーナとパタゴニアを行き来し、サッシカイアの海外担当業務と自身のワイナリー経営を行っています。貴族の家系でワインの名門の家に生まれながらも、ニューヨークで出会ったパタゴニアのピノ・ノワールに衝撃を受け、当時は荒廃していたパタゴニアのワイン畑の可能性を見出し自らワイナリーを購入。理想のワインを求めて始めたワイナリーで、その土地の自然と人に敬意を表して、ごく限られた生産量の最高品質のピノ・ノワールで造るワイン、「ボデガ・チャクラ」を生み出しています。このワインは2005年に世の中に出ると、瞬く間に世界のトップワイン100に選出される、という快挙を成し遂げました。ブルゴーニュにはなく、他のニューワールドとも違う個性を持つ「チャクラ」のピノ・ノワールは、「パタゴニアのサッシカイア」とまで言われるほど質の高いワインとして評価されています。

ガラ・ディナー当日は、彼がパタゴニアで生み出したピノ・ノワール、「ボデガ・チャクラ」の“バルダ 2012”、“チャクラ 55 シンクイエンタ・イ・シンコ 2012”、そしてイタリアの名門「サッシカイア」のカベルネ・ソーヴィニヨン、“グイダベルト 2011”、“サッシカイア 2010”、そしてこのガラ・ディナーのために用意したバックヴァンテージ、“サッシカイア 2008”を、トスカーナ出身のピャチェーレのシェフ、パオロ・ペロシの料理とともにコースでお召し上がりいただきます。銀行家としての経験もあり、ローリングストーンズを愛するギタリスト、そして「魂を揺さぶるようなワインを造りたい」という情熱とその人間味溢れる人柄で、ニューヨークのワイン愛好家からも絶大な人気を誇るピエーロ・インチャーザ氏に、興味深いワイン造りへの情熱について伺うまたとない機会です。輝かしい歴史を持つイタリアの名門、サッシカイアと、その流れを組むパタゴニアの新・最高品質ワインを味わいながら、ぜひ秋の一夜をお楽しみください。

ガラ・ディナー

イタリアとパタゴニアの「サッシカイア」、ピエーロ・インチャーザ・デッラ・ロケッタ氏とともに

日時： 2013年11月6日(水) ドアオープン 18:30～、ディナー19:00～

料金： 25,000円(サービス料13%別途)

ご予約、お問い合わせは、(03) 6739 7898 まで、あるいは[オンライン予約](#)にて承ります。

「ピャチェーレ」について

イタリア語で“喜び”を意味する名前の「ピャチェーレ」は、トスカーナ出身の若手シェフによる、シンプルでクリエイティブなモダン・トスカーナ料理をご提供するイタリアンレストランで、シャングリ・ラ ホテル 東京のシグネチャーレストランです。イタリアのお屋敷の豪華なグランドダイニングへのオマージュを表現したスタイリッシュなインテリアは、2フロア分の吹き抜けの天井にベネチアングラスのシャンデリアが下がり、全面窓、ユニークな家具、地中海の温かな色使いにより、力強く大胆でありながら、洗練された美しいデザインです。窓からは丸の内や皇居が見渡せ、昼間は解放感溢れる、夜はドラマティックな雰囲気をお楽しみいただけます。店内には、ピャチェーレの誇る天井高 4.8 メートルものセラーと、高価で希少なワインのみを美しい木製の引き出しに保管しているプレミアムセラーの 2 つのワインセラーがあり、約 400 種類のシャンパンとワインが収められています。2011 年から 2013 年まで、アメリカで最も著名なワイン専門誌、ワインスペクテイター誌による、優れたワインリストを持つレストランを評価する“ベスト オブ アワード オブ エクセレンス”に 3 年連続で選ばれています。

シャングリ・ラ ホテル 東京について

シャングリ・ラ ホテル 東京は、シャングリ・ラ ブランドの日本初のホテルとして 2009 年 3 月に開業。「シャングリ・ラのホスピタリティーは家族を思いやる心から」という企業理念のもと、ジェームス・ヒルトンの小説に描かれた中国の山々の奥地にある桃源郷を再現したかのような、家族のように温かいアジア流のおもてなしでお客様をお迎えいたします。ホテルは東京駅に隣接する 37 階建ての複合ビル、丸の内トラストタワー本館の最上階 11 フロアを占め、西に丸の内や皇居、東に東京湾から東京スカイツリーを広く見渡すことができます。総客室数 200 のホテル内には、2 つのレストラン(イタリア料理「ピャチェーレ」、日本料理「なだ万」)、ロビーラウンジ、グループ直営ブランドの CHI「氣」スパが併設されています。そのほかに、会議・宴会施設、チャペルを含む婚礼施設、フィットネス、屋内プール、ホライゾン クラブ ラウンジなどを完備。2012 年 1 月には、世界最大の旅行クチコミサイト「トリップアドバイザー」のランキング、『トラベラーズ チョイス® アワード 2012』のラグジュアリーホテル部門で、日本のホテルとしては初の世界 1 位に選ばれました。シャングリ・ラ ホテル 東京についてのお問い合わせは、(03)6739-7888 にご連絡いただくか、当社のウェブサイト(www.shangri-la.jp)をご覧ください。

シャングリ・ラ ホテルズ&リゾートについて

香港を拠点とし、世界トップのホテル企業の 1 つであるシャングリ・ラ ホテルズ&リゾートは現在、「シャングリ・ラ」、「ケリー」および「トレーダース」のブランド名で、80 以上のホテルを所有・運営し、総客室数 34,000 以上を有しています。40 年に渡り当グループでは、「シャングリ・ラ ホスピタリティーは人を思う心から」の精神をもってお客様をおもてなししてきました。シャングリ・ラ ホテルは現在、オーストラリア、カナダ、中国、フィジー、フランス、香港、インド、インドネシア、日本、マレーシア、モルディブ、フィリピン、シンガポール、オマーン、台湾、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦にホテルを有しており、また現在当グループは、中国、インド、モンゴル、フィリピン、カタール、スリランカ、イギリスでプロジェクトが進行中です。ご予約やご質問等は各旅行代理店、または www.shangri-la.com/jp までお問合せください。

本件に関する問い合わせ先:

シャングリ・ラ ホテル 東京 03-6739-7888(代)

コミュニケーションズ 03-6739-7253

早田美奈子 minako.hayata@shangri-la.com

中西紘子 hiroko.nakanishi@shangri-la.com

<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>

当グループのホテルに関する画像はデータでご用意しております。
ご希望の際は以下のウェブサイトを御覧下さい。