

KRUG EN CAPITALE

来場者に究極の歓びと、人生でただ一度とも言える体験を提供する
幻の期間限定レストラン、“Krug En Capitale” がついに日本に初上陸

—9月1日(月)のプレスレセプションには千住明氏、大畑大介氏らも来場—

MHDモエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、これまでヨーロッパで開催され、来場者に究極の歓びと、人生でただ一度とも言える体験を提供する幻の期間限定レストラン“Krug En Capitale in Osaka”を2014年9月4日(木)から9月11日(木)までの8日間、日本の大阪市内にて初めて開催いたします。
※予約受付は終了しております。

1843年の創業以来、最高品質と卓越性をもったプレステージ・キュヴェだけを造り続けているクリュッグは、“シャンパーニュの本質は、まさに歓びそのもの。人がシャンパーニュのボトルを開けるのは、ただひたすら歓びを求めるため”という考えのもと、至高のシャンパーニュ クリュッグを愉しむための特別な空間、特別な料理をつくりあげました。

当日のお料理は、完全紹介制の名店として知られる北新地・鮎処多田の多田幸義氏、イタリアンのトップシェフ、ポンテヴェッキオの山根大助氏の共演により、クリュッグのシャンパーニュに合わせて作り出される”Krug En Capitale in Osaka”のためだけの唯一無二のコースメニュー。また、空間は大阪に拠点を置きながらグローバルに活躍するデザイン集団、Grafの服部滋樹氏が監修を手掛けました。

「クリュッグにとって日本はとても重要な市場です。これまでパリ、ロンドン、ミラノなどヨーロッパを中心に開催されてきた“Krug En Capitale”を日本で、そして“歓び”の象徴である大阪の街で第1回目を開催できて大変うれしく思っています。」と、この日のために来日した、Krug社CEO、マギー・エンリケス。オープンに先駆けて9月1日(月)には、プレス関係者、および各界のVIPに向けたプレスレセプションを開催。大のクリュッグラバーでもある作曲家の千住明氏や、元ラグビー日本代表キャプテンの大畑大介氏をはじめとする計16名をお招きし、ロケーションの妙と極上のおもてなしを掛け合わせた、クリュッグが創出する「Pleasure(歓び)」を心ゆくまで楽しめました。



■プレスレセプションの様子

9月1日(月)、“Krug En Capitale in Osaka”のオープンに先駆けて開催したプレスレセプション。作曲家の千住明氏、元ラグビー選手の大畑大介氏をはじめ、プレスおよびVIPを16名限定でお招きして開催されました。

“Krug En Capitale in Osaka”のコンセプトは、クリュッグの「Pleasure (歓び)」——。一見するとまさかレストランがあるとは思えないようなロケーション、極上のお料理とシャンパーニュ・・・、16名のゲストはクリュッグが創出する究極の歓びを堪能されました。



行き先は告げられないまま集合場所となったのは、湊町船着場(湊町リバープレイス)。ドレスコードのブラックタイに身を包んだゲストたちは、ヨーロッパ製のボートに乗り込み、クリュッグのシグネチャーでもある「KRUG Grande Cuvée」を楽しみながら、“Krug En Capitale in Osaka”の会場へと移動していきます。



屋外でのアペタイザーのあと、薄暗い通路を抜けてディナー会場へ。打ちっばなしのコンクリートに囲まれた無機質な空間の中に、シャンデリアとキャンドルで照らし出されたラグジュアリーな一室。

大阪に拠点を置きながらグローバルに活躍するデザイン集団、Grafの服部滋樹氏の監修のもと、クリュッグが得意とする「ラフ・ラグジュアリー」なディナー会場です。

ディナーに用意したシャンパーニュは、「KRUG Vintage」「KRUG Grande Cuvée」「KRUG Rosé」の3種類。クリュッグが持つ至高の味わいを表すと、歌手のケザイア・ジョーンズ、女性ピアニストのカティア・ブニアティンヴィリが選んだ音楽とともにクリュッグがサーブされます。ディナーメニューは全8種。予約の取れない名店として知られる完全紹介制「鮎処多田」の多田幸義氏とイタリアンの名シェフ「ポンテヴェッキオ」の山根大助氏をお迎えして二人のお料理人の共演による、“Krug En Capitale in Osaka”のためだけの唯一無二のコースメニューです。



■KRUG社 CEO マギー・エンリケスよりご挨拶

幻のレストラン“Krug En Capitale”が日本で初めて開催される場に居られることを嬉しく思います。クリュッグは、常にどうすれば皆様に“歓び”を体験していただけるかを追求し、また同時にそれを提供し続けています。素晴らしい音楽、素晴らしい料理とともにクリュッグを愉しむことで得られる、官能的で大胆なシャンパーニュの新たな味わいを、是非見つけて、楽しんでください。



■Graf 服部滋樹氏コメント

クリュッグのコンセプトにもある「ラフ・ラグジュアリー」はこの大阪に最も良く似合うんじゃないかと思います。見た目の美しさのみにとらわれず、その本質を知りあらゆる解釈を独自に持ち得る、クリエイティブな感性を浪花節というのでしょう。

道頓堀の華やかな景色から会場へと至る水辺には、いつもの景色とは全く違う、土地の魅力が漂っています。陽の照る活気に満ちあふれた昼間の景色の裏側には、なぜか闇の中に透き通った透明感すら感じ取れます。唯一無二のシャンパーニュはそんな大阪の景色をより一層、艶やかに水辺を映し出します。道頓堀をシークエンスの始まりとして、抑揚ある地域を潜り抜け到着するのは名村造船所跡地。世界の海を航海します。きっと夢みていただろう船造りの建物は、荒れた外観からは想像もつかないドッシリとした包容感があります。コンクリートの床をジャリッと、先へと足を進めると「ようこそ」と、会釈をしてくれています。

「ラフ・ラグジュアリー」とは建物・空間を含むすべての空気感が本質のみで提供される豊かな時間なのだ。一滴、口にした瞬間から私たちを見たことのない世界へと導き、追体験させてくれるでしょう。

■プレスレセプション参加者の声

音楽家の千住明氏は、「僕が創作の彼方で鳴っていた音を探し当てた時のように、クリュッグには決して言葉では言い表せられない唯一無二のエスプリがある。空間とイタリアンと鮭と、それぞれのジャンルからのアプローチ、このレストランは見事にその境地にあった。幻のレストランで体験した時間は僕にとって決して幻ではない」と大絶賛。

■料理の紹介

<メニュー監修> 株式会社ジオード代表 門上武司氏

『一期一会』達人たちの競作の醍醐味。そのスパークこそ”Krug”ならではの楽しみである。



温かいポテトのティンバッコとキャビア



ちよつとどんぶり



“ポンテベッキオ” “多田” 合作、
昆布メ甘鯛と夏野菜のフェデリーニの冷製



クリュッグ3種

ポンテヴェッキオ 山根大助氏

関西を代表するイタリアンの名店。素材の力を最大限に引き出すことで、山根スタイルは確立され、さらに革新し続けている。

山根氏：

大阪は本来サービス精神旺盛で、“歓び”を与えるのが好き。クリュッグは何にでも合ってくれて、どんな料理でもそのポテンシャルを最大に引き出してくれます。手に入れやすい食材でも、思うような料理を作れば許容してくれます。そしてまた逆に言えば、パーフェクトに合わせる料理は何なんだろうかと探究心もかき立てられます。クリュッグのシャンパーニュとコラボレーションするということは、世界のトップ基準の料理を作る機会を与えていただけ、認められたということ。こういった企画はアジアのどこでやってもおかしくありませんでしたが、大阪というローカルを選んでいただけことにも感謝しています。

鮭処多田 多田幸義氏

素材はもちろん、ネタへの仕事、温度が計算しつくされた寿司を提供する多田。完全紹介制という、贅沢な空間。

多田氏：

日本の食材はシンプルなので、クリュッグとの相性は良いです。今回特に、シャンパンの酸味、酢飯の酸味をどうマッチングさせるかが重要と考え、そこに注力しました。中でも、シャンパーニュと鮭のマリアージュ、純粋に相性の良さを感じていただきたいです。鮭の醍醐味である、ふれあい、掛け合い、ということも大切にしたいかったので、サプライズとして対面式の鮭カウンターまでつくり、ゲストに最高のおもてなしをすることを一番大切に考えました。鮭の花形はマグロであるため特にこだわり、築地で一番のマグロを取り寄せ、にぎり以外に大阪らしさを感じてもらえるよう押し寿司なども加えました。

■“Krug En Capitale in Osaka”開催概要



- ・名称 : “Krug En Capitale in Osaka”
- ・オープン期間 : 9月4日(木)～9月11日(木) 8日間
- ・所在地 : 非公開
- ・営業時間 : 18:00スタート ※1日1ディナーのみ
- ・価格 : お一人60,000円(税込) ※クリュッグ シャンパーニュ付
- ・予約 : 特設サイトによる完全予約制

メゾンクリュッグ

クリュッグは1843年の創業以来6世代にわたり独自の個性を育み、磨き上げてきました。クリュッグの創設者ヨーゼフ・クリュッグの「比類ないシャンパーニュをつくる」というビジョンを今なお継承し、多くのリザーブワインをブレンドしてこの上ない豊かさとフィネス、歓びに満ちた味わいとアロマ、そして絶対的なエレガンスを備えたヴィンテージという概念を超越する他には類をみないシャンパーニュを毎年造り続けています。

