

PRESS RELEASE

2021年4月吉日

《 The Okura Tokyo 》
初夏に愉しむ1本と出会うオンラインワインショップ
「オークラ ソムリエセレクション 2021 SUMMER」
オークラ ソムリエ14人による厳選のセット12種

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo では、ソムリエが厳選する数量限定のワインセット「オークラ ソムリエセレクション」をオンラインにて5月1日（土）より販売します。今年2回目となる「SUMMER」では、季節に合わせた多彩な白ワインのシリーズなど、より充実した12種のセットで展開します。気軽な1杯から、腕によりをかけたコース料理へのペアリングにふさわしいラインアップまで、家で過ごす時間を豊かに彩ります。選りすぐりのワインのお供やフランス ERCUIS 社のワインパニエも併せて販売。ワインをさらに愉しく味わう提案です。



「オークラ ソムリエセレクション 2021 SUMMER」
オークラ ソムリエ14人による厳選のセット12種

- ◇販売期間：2021年5月1日（土）～6月30日（水）
- ◇内容：The Okura Tokyo ソムリエが選ぶ12種のワインセット
- ◇金額：¥26,400～¥715,000 / セット（消費税込）
- ◇申込方法：<公式サイト> https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2021_5/
*クレジットカード決済のみ
<店頭> 所定の申込用紙をデリカテッセン「シェフズガーデン」に持ち込み
<FAX> 所定の申込用紙を(03)3224-9042 に送信
- ◇問い合わせ先：TEL (03)3224-7110 (10:00～18:00)



「オークラ ソムリエセレクション 2021 SUMMER」全セット内容

セット名		本数	金額(¥)	備考
A	おいしいデイリーワイン	8	26,400	優れたコストパフォーマンス。世界各国のワインを揃えました。
B	初夏にたのしむ白ワイン	6	38,500	きりっと冷やして暑い季節においしい白ワインのセットです。
C	高品質シャンパーニュ	6	33,000	毎回人気のセット。今回は飲みごたえのあるラインアップです。
D	王道ブルゴーニュ	6	58,300	生産本数の少ない中から、特に著名な村で産する1本を集めました。
E	珠玉のフルコース	6	110,000	ボランジェの限定品など、泡、白、赤のそれぞれ貴重なものだけを。
F	絶品シャルドネ	6	58,300	シャルドネ種で造られるものから、選りすぐりをセットにしました。
G	世界の高級ワイン	7	660,000	仏・西・米・豪・伊5カ国の最高級ワインで組んだ豪華なセットです。
H	コンフュロン・コトティド 2015	5	121,000	ブルゴーニュの老舗、コンフュロン兄弟による当たり年を。
I	イタリアの至宝	6	297,000	伝説の「ソリ・ティルディン」などイタリアのお宝ワインを集めています。
J	プレミアムハーフボトル	8	41,800	美味しいワインを飲み切りで。前回は好評を博したセットです。
K	KRUG	4	297,000	“シャンパーニュのオートクチュール”の異名を持つメゾンを満喫
L	2つのロスチャイルド	6	715,000	ムートンとラフィットの、各2013/14/15 ヴィンテージを揃えて。

*金額はいずれも消費税込です。

<セット内容例> Eセット「珠玉のフルコース」



ドン・ペリニオン 2010 / シャンパーニュ 《泡》
 ボランジェ PNVZ15 ブラン・ド・ノワール / シャンパーニュ 《泡》
 コングスガード・シャルドネ 2018 / カリフォルニア 《白》
 シャサーニュ・モンラッシュ・プルミエ・クリュ・マルトロワ ベルナル・モロー 2014 / ブルゴーニュ 《白》
 ジュヴレ・シャンベルタン クロード・デュガ 2014 / ブルゴーニュ 《赤》
 シャトー・モンローズ 2012 / ボルドー 《赤》

■特別販売

上質なお酒のお友セット ¥16,200

フランス産養殖キャビア (18g) 1箱
 "世界一のハモン・イベリコ"と賞賛されるホセリートの生ハム
 「ハモン・イベリコ グラン・レゼルバ (もも肉)」1袋
 「ハモン・イベリコ グラン・レゼルバ (前足)」1袋
 サーモンのリエット (100g) 1箱
 貝柱のリエット (100g) 1箱
 かにのリエット (100g) 1箱



ERCUIS ワインパニエ ¥24,000

フランスの最高級シルバーメーカーERUCUIS (エルキューイ)社のモダンなワインパニエ。赤ワインをセラーでの保管と同じ角度でサーブでき、より繊細な味わいを伝えます。上下反転させるとハーフボトルにも対応するデザインです。

*商品は6月中旬以降の発送となります。



*金額はいずれも消費税込です。

■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当: 松本 / 小栗
 TEL : (03)3224-6731 FAX : (03)3224-6727 E-mail : pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当: 市川
 TEL : (03)5776-2644 FAX : (03)4496-4346 E-mail : mari@vision-a.com