



「究極の体験を味わう シャンパーニュ&ドライブ エクスペリエンス」
**ボランジェとアストンマーティン、ザ・リッツ・カールトン東京による
 至福の体験を提供するエクスクルーシブパッケージ**

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）が取り扱う、シャンパーニュ・ボランジェは、アストンマーティン、ザ・リッツ・カールトン東京との限定パッケージプランを2021年10月6日（水）より提供を始めました。



長年に渡り、歴代のジェームズ・ボンドに愛されているスポーツカー アストンマーティン社とシャンパーニュ・ボランジェ。映画「007」のオフィシャルパートナーでもあり、共に英国王室御用達賞（ロイヤルワラント）を持ち、品質への妥協なき製品づくりの哲学を共有する両社が、東京を代表する5つ星ホテル、ザ・リッツ・カールトン東京のお客様限定で提供するエクスクルーシブパッケージ。

ボランジェ「R.D.」は生産本数が限定されていることから、ペアリングディナーを行っているレストランは希少です。

今回は、歴代ジェームズ・ボンドが愛した「R.D.」と「ラ・グランダネ2012」に加え、シグネチャーの「スペシャル・キュヴェ」、ブランド・ノワールの傑作「PN VZ16」等、多彩なボランジェの魅力と、日本の美意識と洗練したラグジュアリーが融合するザ・リッツ・カールトン東京による和洋5種類のお料理のコースから、お好きなものを選択して頂けます。

送迎はビスポークのクラフツマンシップによる不朽のスタイルの代名詞であるアストンマーティン車にて、究極の体験を堪能していただけるスペシャルなコラボレーション企画です。

【プラン内容】

アストンマーティン送迎つき ボランジェペアリングコース 2種

ボランジェのプレミアムキュヴェ「R.D.2007」を含む5種類のワインを、ザ・リッツ・カールトン東京のメインダイニング「アジュール フォーティーファイブ」または「ひのきざか 会席、寿司、鉄板焼、天麩羅（4つのエリアからひとつを選択）」のコース料理と一緒に楽しみ頂けます。

お食事の前後はショーファー（運転手）付きアストンマーティン車にて、お客様のご希望場所とザ・リッツ・カールトン東京の往復の送迎がついたスペシャルプランです。各コース2名様よりご予約を承ります。

●ボランジェ ペアリングコース 2名様 100,000円（税込）

コース料理、ボランジェのワインペアリング、サービス料、税金、アストンマーティン車による送迎が含まれます。

●ボランジェ R.D.コース 2名様 150,000円（税込）

コース料理、ボランジェのワインペアリング、R.D.（750ml）1本、サービス料、税金、アストンマーティン車による送迎が含まれます。



【送迎】

送迎は東京都内各所、都内の空港、ターミナル駅もお受けいたします。

【お申し込み】

ザ・リッツ・カールトン東京 レストラン予約（03-6434-8711）にてお電話で仮予約を承ります。

お客様の送迎場所等の確認後、本予約のご連絡をさせていただきます。

- ディナー希望日の5日前までにご予約ください。

定休日 アジュール フォーティーファイブ 毎週月曜日、火曜日 / ひのきざか 天麩羅 毎週水曜日、木曜日

【プラン実施期間】 2021年10月6日～2021年12月17日

【キャンセル規定】 プラン実施前日12:00までは無料でキャンセル可能、それ以後は全額お客様負担となります。

シャンパーニュ・ボランジェ

シャンパーニュブランド「ボランジェ」は、1829年にジャック・ボランジェによって、ピノ・ノワールの聖地とも呼ばれるアイ村に創立された名門シャンパーニュメゾンです。179haの自社畑を擁し、生産に必要なブドウの約60%をそのグランクリュとブルミエクリュを主とする自社畑から供給しています。また、オーク樽による一次発酵や、カーヴでの長期熟成など、伝統製法によって支えられた品質の高さにより世界的な名声を確立。1884年から現在のエリザベス女王二世陛下まで、途切れることなく英国王室御用達を拝命する希少なメゾンの一つです。創業者ボランジェ一族により現在も継承される伝統とクラフツマンシップは、シャンパーニュの一貫したスタイルと、妥協のない高い品質に見事に表現されています。

【ボランジェ R.D.2007 750ml】

デゴルジュマンしたてのワインの大胆な味わいと、豊かな時間をあやつる熟練の技で得られる重厚なアロマ。ボランジェR.D.は、その希少性において、特筆すべき特徴をそなえた究極のプレステージシャンパーニュです。

【ボランジェ ラ・グランダネ 2012 750ml】

優良年にのみ造られるラ・グランダネは伝統製法に従い、樽発酵を行っています。グランクリュのピノ・ノワールを主体にシャルドネをブレンド、9年間の長期熟成を経てリリースされます。繊細で豊かなアロマとエレガンスを混えた、メゾンのスタイルを表現したシャンパーニュです。

アストンマーティン・ラゴнда

アストンマーティン・ラゴндаは、エクスクルーシブなスポーツカーとSUVの製造を専門とする、ラグジュアリー・オートモーティブ・グループです。アストンマーティン・ブランドは、最先端の技術、卓越したクラフツマンシップ、時代を超越したデザインを融合することにより、Vantage、DB11、DBS 新型SUVのDBXといった先駆的なモデルを生み出しています。英国のゲイドンを拠点とするアストンマーティン・ラゴндаは、ラグジュアリー・カーを設計、製造、輸出し、世界55か国で販売しています。

ラゴндаは1899年に、アストンマーティンは1913年に設立されました。この2つのブランドは、1947年にデイヴィッド・ブラウン卿が買収して統合されました。

送迎にはアストンマーティンDBX を使用予定。

<https://www.astonmartin.com/ja/models/dbx>

ザ・リッツ・カールトン東京

六本木の東京ミッドタウンに位置するザ・リッツ・カールトン東京は、美術館やショップが集まる複合施設「東京ミッドタウン」の上層階9フロアを専有する贅沢なロケーションです。日本の美意識と洗練したラグジュアリーが融合するザ・リッツ・カールトン東京では、全247の高級感あふれる客室をはじめ、くつろぎの空間「クラブラウンジ」、ミシュラン一つ星のレストランを含む多彩なダイニング、至福のリラクゼーションを提供するスパなど充実した施設とともに、パーソナルで心温まるおもてなしでお迎えいたします。

アジュール フォーティーファイブ フランス料理

2016年からミシュランの一つ星を6年連続獲得している東京のモダンフレンチレストランです。国内の港から産地直送された魚介、滋味溢れる野菜、ジビエなど、こだわりの食材を用いた料理をお楽しみいただけます。

ひのきざか 日本料理

東京にいなから年間を通じて季節に合わせた最上の日本料理がお楽しみいただけます。会席、寿司、天麩羅、鉄板焼の4つのエリアにて、歴史と伝統に培われた日本料理の真髄を堪能いただけます。

ザ・リッツカールトン東京

〒107-6245 東京都港区赤坂9丁目7-1 東京ミッドタウン <https://www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/tokyo>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

◀報道機関からのお問い合わせ先▶

株式会社 F & R セールスポモート / 斎藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

◀商品に関するお問い合わせ▶

株式会社アルカン / ワイン営業部
Tel 03-3664-6591 Mail info@arcane-jp.com