

Cuvée J2 Hôtel Osaka

4月は英国王室御用達のシャンパーニュ・メゾン「ジョセフ・ペリエ（JOSEPH PERRIER）」にフィーチャー
4月限定アフタヌーンティー提供&インポーターディナー 4月19日(金)実施
～ジョセフ・ペリエと贅沢な春～



2024年1月13日に大阪・心斎橋エリアに新たに誕生した世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新（以下、Cuvée J2）」（総支配人：佐長 東彦）では、シャンパーニュ・メゾン（生産者）の協賛のもと、毎月ひとつのメゾンにフィーチャーしたイベントを開催しております。

2月の「ラルエ（Lallier）」、3月の「シャルル・エドシック（Charles Heidsieck）」に続き、Monthly Event第3弾となる**2024年4月は、英国王室も愛した至高のシャンパーニュと言われる「ジョセフ・ペリエ（Joseph Perrier）」をフィーチャーしたイベント『ジョセフ・ペリエと贅沢な春』を開催。**4月1日(月)～30日(火)の期間中、春の訪れを告げるミモザカラーが美しいジョセフ・ペリエのシャンパーニュとスイーツ&セイボリーのペアリングを味わえるアフタヌーンティー『AWA afternoon set』を販売するほか、ホテル前にて特別にグラスシャンパーニュの販売を実施。さらにホテル内の鮨レストラン「AWA SUSHI」にてジョセフ・ペリエのシャンパーニュ4種のペアリングセット「ジョセフ・ペリエクルーズ」を販売、そして4月19日(金)にはメゾンの世界観と鮨のマリアージュを存分に堪能いただけるインポーターディナーを開催いたします。

1825年に創業し間もなく250周年を迎えようとしているジョセフ・ペリエ。今では数少なくなった名門家族経営を維持し、英国王室の御用達として知られるメゾンです。ビクトリア女王とエドワード7世に愛され、「ロワイヤル」をキュヴェ名に冠する事を許された由緒正しきメゾンの、5世代にわたって一族によって受け継がれてきた伝統の味わいに触れる機会になれば幸いです。

【ジョセフ・ペリエと贅沢な春】

●メゾン「ジョセフ・ペリエ」について

1825年にフランス シャンパーニュ地方のシャロン・アン・シャンパーニュに設立され、イギリスのビクトリア女王とエドワード7世の御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられた由緒正しきメゾン。世界で最も有名なワイン評論家の一人ロバート・パーカー「4つ星生産者」（最高5つ星）、フランスの権威ある評価誌『ル・クラスマン』誌「2つ星」（最高3つ星）、『ゴー・ミヨ』誌4つ星（最高5つ星）など数々の評価を得ています。また、2011年に行われた英国王室のウィリアム王子とキャサリン妃の結婚式で振る舞われ、2012年ノーベル賞での晩餐会でも乾杯シャンパーニュに選ばれ脚光を浴びました。

●グラスシャンパーニュの販売（雨天中止）

期間中は、ホテル前にてグラスシャンパーニュの販売を実施。ホテルをご利用でないお客様もお気軽にお立ち寄りいただけます。

○開催日：2024年4月1日(月)～30日(火) 雨天中止

○販売時間：11:30～14:30

○提供メニュー：ジョセフ・ペリエ CUVÉE ROYALE BRUT（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット）2,000円（税込） / ラリエ Lallier R.018 1,500円（税込） / おつまみ：850円（税込）

○支払い方法：キャッシュレス決済のみ



※写真はイメージです

●アフタヌーンティー『AWA afternoon set』販売

冬から春にかけて咲き、ふわふわとした鮮やかな黄色い花が魅力的なミモザ。フランスをはじめとした欧州では、春を告げる「黄金と太陽の花」として知られています。今年の春は、ミモザカラーのエチケットが華やかなジョセフ・ペリエのシャンパーニュと、ミモザをモチーフにした可憐なデザイングラス、そしてシャンパーニュに合うスイーツ&セイボリーとともに、春の訪れを祝ってみたいいかがでしょうか。

○提供日：2024年4月1日(月)～30日(火)

○提供時間：15:00～24:00

○提供メニュー：

- ・CUVÉE ROYALE BRUT（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット） グラス1杯
- ・マカロンや生クリームロールを中心としたスイーツ4種
- ・シャンパーニュに合わせたセイボリー4種

○料金：お一人様 6,500円（税込）

※写真は2名分です。



AWA afternoon set

●インポーターディナー（4月19日開催）

鮨レストラン「AWA SUSHI」では、「AWA SUSHI」料理長・辻本 暎治が生み出す絶品の鮨とともにジョセフ・ペリエのエレガンスをご堪能いただけるスペシャルディナーを開催いたします。「シャンパーニュ付きプラン」にてご提供している「ラコート・ア・ブラ ブラン・ド・ノワール ブリュット ナチュラル2014」をはじめ、ロゼやブラン・ド・ブランなど至極の5銘柄をラインナップ。なかでも、僅か1,500本マグナムボトル限定で販売された「トゥ・ド・ブラン」が目玉。白い花が咲き誇る美しいボトルに入ったトゥ・ド・ブランは「白よりも白い」という意味で、フレッシュでまろやか、デリケートかつエレガントな味わいが特徴です。



ジョセフペリエの地下セラー

○開催場所：2F鮭レストラン「AWA SUSHI」

○開催日：2024年4月19日(金)

○開催時間：19:00~3F「AWA Lounge & Bar」にてアペリティフ / 19:30~ディナー開始

○提供するシャンパーニュ（5グラス）：

CUVÉE ROYALE BRUT（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット） / LA CÔTE À BRAS BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2014（ラ・コート・ア・ブラ ブラン・ド・ノワール ブリュット ナチュラル2014） / CUVÉE ROYALE BRUT BLANC DE BLANCS（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ブラン・ド・ブラン） / CUVÉE ROYALE BRUT ROSÉ（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ロゼ） / TOUT DE BLANC（トゥ・ド・ブラン）

○料金：50,000円（税込）※ご宿泊込みの場合、2名1室1名85,942円～（税込）

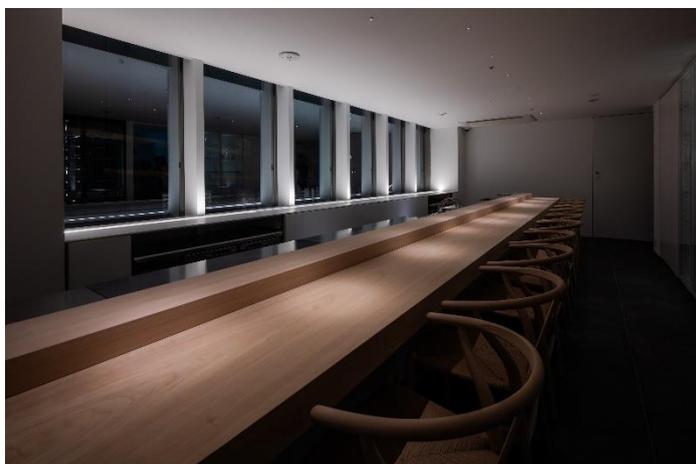
○ご予約方法

・ご宿泊付き：

<https://reserve.489ban.net/client/cuveej2/0/plan/id/182577/stay?noSearch=1>

・ディナーコースのみ（ご宿泊無し）：

<https://reserve.489ban.net/client/cuveej2/0/plan/id/182485/daytrip?noSearch=1>



● JOSEPH PERRIER CRUISE（ジョセフ・ペリエクルーズ）

ジョセフ・ペリエのシャンパーニュ4種のペアリングセット「JOSEPH PERRIER CRUISE（ジョセフ・ペリエクルーズ）」を鮭レストラン「AWA SUSHI」にて販売いたします。

○提供場所：2F鮭レストラン「AWA SUSHI」

○提供期間：2024年3月1日(金)~31日(日)のうち、レストラン営業日（ランチ：金・土・日・祝 / ディナー：水曜日定休）

○営業時間：[ランチ]12:30一斉スタート、[ディナー]17:45~/20:15~の2部制、22:30閉店

○提供メニュー（4グラス）：

CUVÉE ROYALE BRUT（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット） / CUVÉE ROYALE BRUT ROSÉ（キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ロゼ） / LA CÔTE À BRAS BLANC DE NOIRS BRUT NATURE 2014（ラ・コート・ア・ブラ ブラン・ド・ノワール ブリュット ナチュラル2014） / CUVÉE JOSEPHINE 2014（キュヴェ・ジョセフィーヌ 2014）

○料金：4グラス 19,800円（税込）

※レストランのご利用は事前予約必須となっております。

※ご宿泊でないお客様もご利用いただけます。

※ヴィンテージは変更になる場合がございます。



ジョセフ・ペリエクルーズ

イベント内容に関するお問い合わせ・ご予約

TEL 06-6262-3600 (11:00~20:30) | E-mail : j2@cuveej2.jp

■ Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新について

11の名門シャンパーニュ・メゾン（生産者）に働きかけを行い正式に許可を得た、世界初となるオフィシャル・シャンパン・ホテル。11のメゾンは、「ボランジェ」「シャルル・エドシック」「レア・シャンパーニュ」「テタンジェ」「ジョセフ・ペリエ」「ニコラ・フィアット」「ラリエ」「ジャン・ヴェッセル」「テルモン」「キュペルリー」「ドゥモアゼル」。11室ある客室全てをメゾンと共に造り上げており、世界的建築家・小川晋一氏が手掛けたミニマルで洗礼されたデザインの客室では、各メゾンの歴史や想い、世界観、シャンパーニュ文化を体感いただけます。鮨とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみいただける、カウンター10席の鮨レストラン「AWA SUSHI」を併設。

施設名：Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新

所在地：大阪府中央区南船場2丁目6-7

開業日：2024年1月13日

客室数：全11室

総支配人：佐長 東彦

電話番号：06-6262-3600(代表)

Email：j2@cuveej2.jp

アクセス：大阪メトロ心斎橋駅から徒歩7分、長堀橋駅から徒歩4分

公式サイト：<https://www.cuveej2.com>

X：https://twitter.com/okcs_j2_tisser

Instagram：https://www.instagram.com/okcs_cuveej2_tisser_official



Cuvée J2
HÔTEL OSAKA

■ 株式会社温故知新について

ホテル、旅館の運営・プロデュース・コンサルティング企業として2011年2月に創業。スモールラグジュアリーホテルを中心に老舗旅館のほか、スタジアム一体型ホテルをプロデュースするなど、「旅の目的地」になる他に類例のない個性的な施設を運営しています。2023年1月には「株主コミュニティ」を組成。2024年1月13日に新規開業した世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」を含め、現在10ホテル、2つのレストランを運営。2024年4月には岡山県・玉野市の「道の駅みやま公園」内にカフェ「Miyama cafe PUUT」、12月には長野県・白馬村に当社初となるラグジュアリーホテルコンドミニアム「ホテル ラ ヴィーニュ白馬 by 温故知新」をオープンいたします。

<会社概要>

社名：株式会社温故知新

代表取締役：松山 知樹

本社所在地：東京都新宿区新宿5-15-14 INBOUND LEAGUE 502号室

設立年：2011年2月1日

資本金：1,000万円

事業内容：ホテル・旅館の運営、及びコンサルティング

公式サイト：<https://okcs.co.jp/>

企業情報：<https://okcs.co.jp/company>

Facebook：<https://www.facebook.com/onko2011>

Instagram：<https://www.instagram.com/okcs.official>

X：https://twitter.com/okcs_official

■ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社温故知新 PRマーケティング 広報担当：新井、ジェーキンス | Email：pr@okcs.co.jp