

Wine Holiday in Kyoto

ワインホリデー

日曜日の昼下がり、ゆるやかにワインを楽しむ大人のひととき。。。

創業 40 周年を迎えるワイプティック ラ・ターシュ・岩田氏こだわりのワインと、(株) 円居のオーナーシェフ伊藤の料理を味わう贅沢なイベントを開催いたします。

ゆったりと流れる時間の中で、みんなで楽しく過ごしなが、6 リットルの大きなワインボトルを囲んで、心和む夕暮れを迎えましょう。

京都の夏を感じながら、記憶に残る、心地よいひとときを一緒にできれば幸いです。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております。



Tomohiro Iwata
La Tache クロドテンリュウ
岩田智宏

ワイプティック
ラ・ターシュ代表
合同会社クロドテンリュウ代表
醸造・蒸留技師

フランス、日本での醸造・蒸留の経験を
活かし、2019 年クロドテンリュウ設立
さらに 2021 年 3 月長野県飯田市に
シャトーキリバヤシを建設
ドメヌ兼ディスティラチュールリクリストを開始

サントリーソムリエスクール講師 15 年
アサヒカルチャー名古屋 新宿校講師 7 年
その他 FFCC 等ソムリエスクール講師や、
ワイナリーのコンサル、オーストラリア
ワイン法制定時のオブザーバーを
務める



2018 年 ラリビエ・オーブリオン
さらにアツと驚くサプライズ・ワインをご用意!



Fumiaki Ito
MADOI ラトゥール
伊藤文彰

(株) 円居
代表取締役社長
オーナーシェフ

京都府生まれ
洋食レストランを営む家庭で育ち、
兄弟と共に京都、東京、名古屋、大阪に
様々な業態の店舗を展開
パリのフェランディ校、アルザス地方 2 つ
星レストラン「BUEREHIESEL」で研鑽を
積み帰国
フランス人シェフや造り手を招いての賞味
会やワイン会、料理講習会やセミナー、
フランス大使館でのチャリティ、食
育のイベントなど幅広く活動
2018 年 フランス農事功労章
シュヴァリエ受章

8/10 sun

WINE

受付開始

15:00~

定員

40 名

価格

20,000 円

(税サ込み) 料理、ドリンク含む

お申込

<https://x.gd/ZG1N4>



アペリティフ / マルチフルーツワインフィズ ラドレー
白ワイン / 2024 年 シャルドネ グランキュベ 6liter
赤ワイン / 2024 年 ピノノワール グランキュベ 6liter
/ 2018 年 ラリビエ・オーブリオン 6liter



【京都】

レストラン ラトゥール

〒606-8501 京都市左京区吉田本町

京都大学時計台記念館内 1F

TEL 075-753-7623

E-mail latour@madoi-co.com



La Tour

円居グループHP:
<https://madoi-co.com/>

