

FANTASTIC LUNCH SEMINAR

Sainte Marguerite Fantastique Rosé – A Sensory Experience



「ベルノ・リカール・ジャパン」ブランドアンバサダーであるクリストファー・シュビヤー氏を迎え、「香り、テクスチャー、味覚」を融合させた五感を刺激する体験型のセミナーランチを開催いたします。アロマストーンや綿、テロワール由来の石の香りに実際に触れながら、「セントマルガリート ファンタスティック ロゼ」を味わうことで、味覚・嗅覚・触覚が生み出す新たなワインの魅力を体感いただけます。

プロヴァンスの最上級ロゼワインと本格イタリアンの
極上マリァージュに舌鼓
国内ホテルでは初の体験型ワインセミナー開催

「セント マルガリート ファンタスティック ロゼ × Gallery 11」セミナーランチイベント概要

日時：2025 年 6 月 21 日（土）12:30 ～

予約受付期間：2025 年 5 月 15 日（木）～ 6 月 17 日（火）21:30 まで

※予約受付期間終了後のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。

場所：ホテルインディゴ東京渋谷 11 階 オールデイダイニング「Gallery 11」

料金：5,940 円（消費税込・サービス料別）

定員：20 名様

メニュー： ※食材等の仕入れ状況により、一部メニューが変更となる可能性もございます。

【前菜】3 種のトマトのブルスケッタ

【パスタ】スパゲッティーニ トマトクリーム 鯖とほうれん草

【コーヒー】スペシャルティコーヒー ホテルオリジナルブレンド HITS by ONIBUS COFFEE

ペアリングワイン：

Sainte Marguerite Fantastique Rosé/ セント マルガリート ファンタスティック ロゼ

※セミナー 1 杯 / ランチ 2 杯（イベント内で 3 杯ご用意いたします）

ご予約はこちら



FANTASTIC LUNCH SEMINAR

Sainte Marguerite Fantastique Rosé – A Sensory Experience



Join us for a sensory lunch seminar with Christopher Chevillot, Brand Ambassador at Pernod Ricard Japan. This interactive experience combines aroma, texture, and taste to awaken your senses. Guests will immerse themselves in the refined world of Sainte Marguerite Fantastique Rosé through an interactive sensory journey — featuring aroma stones, soft cotton, and scents inspired by terroir — revealing a whole new way to experience rosé through scent, touch, and taste.

Step into a sensory wine experience where elegant
Provence Rosé meets the bold flavors of
Italian cuisine.

Event Overview: “Sainte Marguerite Fantastique Rosé × Gallery 11” Sensory Lunch Seminar

Date & Time : Saturday, June 21, 2025 | 12:30 PM start

Reservation Period : May 15 – June 17, 2025 (until 21:30)

*Please note that cancellations made after the reservation period will incur a 100% cancellation fee.

Venue : Gallery 11, 11th Floor, Hotel Indigo Tokyo Shibuya

Price : 5,940JPY (tax included, service charge not included)

Capacity : Limited to 20 guests

Menu :

Appetizer – Bruschetta with three kinds of tomatoes

Pasta – Spaghettini with tomato cream sauce, mackerel & spinach

Coffee – Specialty coffee, Hotel Indigo original blend HITS by ONIBUS COFFEE

Pairing Wine : Sainte Marguerite Fantastique Rosé

*Subject to change depending on ingredient availability

*1 glass during the seminar + 2 glasses with lunch, total of 3 glasses

RESERVATION

