

2025年9月3日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

シャンパーニュ・メゾン“ジョセフ・ペリエ”創業200周年を記念し  
 6代目当主ベンジャミン・フルモン氏を迎え開催する一夜限りの饗宴  
 メーカーズディナー「シャンパーニュ“ジョセフ・ペリエ”と東京フレンチ」  
 2025年10月16日（木）44階/宴会場<アンサンブル>にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、2025年10月16日（木）に44階/宴会場<アンサンブル>にて、シャンパーニュ・メゾン“ジョセフ・ペリエ”創業200周年を記念して、一夜限りのメーカーズディナー「シャンパーニュ“ジョセフ・ペリエ”と東京フレンチ」を開催いたします。本企画は現当主である6代目当主ベンジャミン・フルモン氏をお迎えし、歴史や魅力など貴重なお話とともに、京王プラザホテルのシェフが“ジョセフ・ペリエ”とのペアリングのためだけに考案したフランス料理のフルコースを堪能いただける特別なイベントとなっております。



ジョセフ・ペリエは、1825年にワイン商の息子であったジョセフ・ペリエが設立いたしました。イギリスのヴィクトリア女王とエドワード7世に愛され、王室御用達となったことから「ロワイヤル」の名が与えられ、そのボトルには「キュヴェ・ロワイヤル」と記されております。現在6世代にわたって一族に引き継がれ、家族経営で伝統を守り続けています。この度の周年を記念し、東京産の食材や秋の味覚で彩るこの日限りの華やかなフルコースディナーをご用意いたしました。メインディッシュには山口県の希少銘柄牛「高森和牛」をはじめ、シェフ自ら実際に産地を訪れて厳選した食材を使用いたします。繊細なフランス料理とシャンパーニュの多彩なマリアージュを通して、究極のペアリングを体験いただけます。



■特別イベント メーカーズディナー  
 「シャンパーニュ“ジョセフ・ペリエ”と東京フレンチ」  
 日時：2025年10月16日（木） **要予約**  
 受付 18:30～/開宴 19:00  
 場所：44階/宴会場<アンサンブル>  
 料金：1名様 45,000円（料理・ワイン、サービス料・税金込）  
 協賛：株式会社JALUX  
 予約：ホームページまたはお電話にて



## 6代目当主 Benjamin Fourmon（ベンジャミン・フルモン）氏からのコメント

メゾン・ジョセフ・ペリエの記念すべき200周年を、日本の皆様とここ京王プラザホテルで迎えられること、大変嬉しく、また光栄に存じます。皆様と共に歩む未来を祝して、乾杯！

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

イベントページ URL： [https://www.keioplaza.co.jp/event/joseph\\_perrier/](https://www.keioplaza.co.jp/event/joseph_perrier/)

◎お問合せ・ご予約 / (03) 5322-8151 [レストラン予約直通] 10:00～20:00

## 本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

鄭 守娟・鈴木 亮太・齊藤 直子・荻野 裕基・松本 美季

〒160-8330 東京都新宿区西新宿 2-2-1 Tel. 03-5322-8010 Fax. 03-3346-2479

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)