

7TH ANNUAL ROSE HOTEL YOKOHAMA GOURMET SUMMIT 2026

第7回を迎えるローズホテル横浜のグルメイベント「ROSE HOTEL YOKOHAMA GOURMET SUMMIT 2026」は今年も3日間にわたり開催いたします。

初日は、越前の風土が育む清らかな水と、磨き抜かれた技が織りなす銘酒「黒龍」。

二日目は、ルクセンブルク王国ロバート王子の感性から生まれた「ラ・クラルテ・ド・オー・プリオン」の優雅な香りとともに。

最終日は、繊細な泡立ちと気品ある余韻を備えた「CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES」が
グルメサミットのフィナーレを華やかに彩ります。

ローズホテル横浜・山川俊樹シェフと重慶飯店・陳一明料理長が、それぞれの銘酒に合わせて創作する珠玉のメニューをご用意。
美酒と美食が響き合う、贅沢な三夜をどうぞお楽しみください。

DAY1 9.23 (水)



澄みわたる旨み、福井・黒龍。
気品ある余韻が導く中華の新境地。
重慶飯店 総料理長・陳一明が紡ぐ
銘酒と技の競演を音楽とともに。



受付 18:00 開宴 18:30 ~ 21:00

会場 ローズホテル横浜2F 限定 80名
THE GRAND ROSE BALL ROOM

お一人様 ¥38,000 (税金サービス料込)

ドラゴンポイント会員価格 ¥35,000

当日は、貴重な「しづく」の現行ヴィンテージに加え、
蔵出しバックヴィンテージを含む特別なラインナップ
をご用意。代表であり八代目蔵元を務める水野
直人氏のナビゲートのもと、お楽しみいただけます。
また、ディナー後半には、君嶋氏率いる「Mystic
Waters」による演奏もお届けいたします。



黒龍酒造株式会社
代表・八代目当主
水野直人氏

Mystic Waters
株式会社 横浜君嶋屋
代表取締役 君嶋哲至氏

重慶飯店
総料理長
陳一明

DAY2 9.24 (木)



CHATEAU HAUT-BRION
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

ルクセンブルグ ロベール皇太子により誕生した
ボルドーの真珠「ラ・クラルテ」の4年垂直と
シャトー・オー・プリオンを
ダブルマグナムで堪能する華麗なる夕べ。



受付 18:00 開宴 18:30 ~ 21:00

会場 ローズホテル横浜 限定 24名
[別邸] ザ・ローズレジデンス
THE ROSE RESIDENCE

お一人様 ¥80,000 (税金サービス料込)

ドラゴンポイント会員価格 ¥75,000

当日は山手の丘に佇むザ・ローズレジデンスにて山川
シェフによるペアリングフレンチディナーをお楽しみ
いただき、ジュレミー・ルメグ氏がボルドーブランの
魅力とオープリオンの壮大な歴史をナビゲートします。



クラランス・ディロン・ワインズ
アジア代表
Jérémy Roumegoux 氏

ローズホテル横浜
シェフ
山川俊樹

DAY3 9.25 (金)



CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES
SAVIZE

名門テタンジェの血統を受け継ぐ
気鋭のシャンパーニュメゾン
「フレールジャン・フレール」を
堪能するシャンパーニュガラディナー。



受付 18:00 開宴 18:30 ~ 21:00

会場 ローズホテル横浜2F 限定 80名
THE GRAND ROSE BALL ROOM

ドレスコード ブラックタイ (オプション)

お一人様 ¥55,000 (税金サービス料込)

ドラゴンポイント会員価格 ¥50,000

華やかなシャンパーニュに合わせるガラディナーの
お料理は、重慶飯店の中華料理とローズホテル横浜
のフランス料理をマリアージュさせ、一夜限りのコース
料理をご用意いたします。



Champagne
Frerejean Frères
当主・オーナー
Rodolphe
Frerejean Taittinger 氏

重慶飯店
総料理長
陳一明

ローズホテル横浜
シェフ
山川俊樹