

JULIEN GÉRARD & FILLS

Dinner with Domaine

～ブルゴーニュ名門ワイナリー～

ドメヌ・ジュリアン・ジェラル・エ・フィス ワインディナー

1882年創業のドメヌ・ジュリアン・ジェラル・エ・フィスは5世代続く歴史あるワイナリー
5代目当主のエティエンヌを大阪・淀屋橋に迎えてドメヌ・ジュリアン・ジェラルワイン5種と
ディライト ブライダル事業 総料理長・谷重 学の料理で特別なひと時をお楽しみいただきます

日 時

2025.12.3 (水)



●18:00受付開始、食前酒～18:50一斉スタート

場 所

une osaka (ユヌ・大阪)
大阪市中心区北浜3丁目6-22
淀屋橋ステーションワン30階



料 金

¥30,000 / お一人様 (税・サービス料込)

特別フルコース+ドメヌ・ジュリアンワイン5種
および食前酒でシャンパンをご用意しております

※このイベントは予約制です。ご予約をお願いいたします。(締切11月24日)
定員になり次第ご予約はストップいたします。

※ディナー会場は大きな円形テーブルが数卓の配席となり、他のお客様と同卓になる場合があります。

※食材アレルギーをお持ちの方は、ご予約時にお言いつけください。

※(重度のアレルギーをお持ちの方はご参加をお断りする場合があります。)

※食材および飲料の仕入れ状況により、内容を変更する場合があります。

※フライト状況や交通機関の乱れなどでプログラムを変更する場合があります。

※ドレスコードは設けておりませんが、極端なカジュアルスタイルはご遠慮ください。

※イベント開催近日に予約確認のTELもしくはメールを入れさせていただく場合があります。



※画像はイメージです

une
osaka

お問い合わせ・ご予約はTEL (※受付時間:12:00~18:00)
もしくは右記QRコードよりお願いいたします

une osaka ユヌ・大阪

☎ 06-6210-5775

火曜・水曜定休



INTRODUCTION



DOMAINE JULIEN
GERARD & FILS

ドメヌ・ジュリアン・ジェラル・エ・フィス
5 代目当主

エティエンヌ・ジュリアン Etienne JULIEN

ドメヌ・ジュリアンの 5 代目当主。父のジェラル・ジュリアンからドメヌを継ぎ、2012 年ヴィンテージから彼自身がワイン造りを手掛けている。1991 年ディジョン生まれ。ボヌワイン醸造高校で学び、ブドウ栽培とワイン醸造におけるバカロレアを取得。在学期間中、同校のドメヌやショレイ・レ・ボヌのドメヌ・トロ・ボーで研修。卒業後、ニュージーランド、クライストチャーチのワイパラヒルズで働いた後、家族のドメヌに戻る。ドメヌの拠点はブルゴーニュ、コート・ド・ニュイ地区ほぼ南端のコンブランシアン村にある。祖父と父の代でエシェゾーやニュイ・サン・ジョルジュ、アロース・コルトンなどに畑を拡大。ホテル・プラザ・アテネヤル・ムーリスなど、パリの一流ホテルをはじめ、名だたるミシュラン星付きレストランでオンリストされている。イベント当日は自社のブルゴーニュワインの魅力などお話をいたします。



une
osaka

ディライト ブライダル事業 総料理長

谷重 学 Manabu TANISHIGE

フランス校卒業後、東京、大阪のレストランで研鑽を重ね、2004 年より料理長に 2011 年ディライトグループに入社後 ヒルトップテラス 奈良の宴会料理長に就任。その後

LA TERRASSE NAKANOSHIMA、Park Side House Osaka を歴任。優れた料理人に贈呈される「ディシプル・オーギュスト・エスコフィエ」の 荣誉称号を持ち 伝統と革新 創造性を掛け合わせた 繊細な料理を作り出し人々を幸せにします。



※画像はイメージです