

2026 年 10 月

カンヌを魅了する SAKE と、和 FRENCH の饗宴

福岡プリンスホテル ももち浜

福岡プリンスホテル ももち浜×天郷醸造所

「和 FRENCH×SAKE ～一夜限りのペアリングディナー～」を開催

【開催日】2026 年 10 月 24 日 (土)

福岡プリンスホテル ももち浜(所在地:福岡県福岡市早良区百道浜二丁目 3 番 23 号 総支配人:曾里 智恵美)は、2026 年 10 月 24 日 (土)の一夜限定で、4F オールデイダイニング「YOCATERRACE (ヨカテラス)」にて、カンヌ国際映画祭公式セレモニー「CANNES GALA」の提供酒を手掛け、世界から注目を集める「天郷醸造所」とのコラボレーションイベント「和 FRENCH×SAKE ～一夜限りのペアリングディナー～」を開催いたします。

本イベントは、料理長・鹿谷智治が手掛けるフレンチの技法と九州の厳選食材を融合させた特別コースに、当ホテルのソムリエが天郷醸造所とともに厳選したクラフトサケを一皿ごとに合わせる、一夜限りのプレミアムな食体験です。秋刀魚の軽い燻製やフォアグラ、国産牛フィレ肉など秋の味覚をふんだんに取り入れた全 6 品の料理に対し、それぞれの香りのニュアンスや温度感、味わいを引き立てるペアリングドリンクをソムリエがベストなコンディションでお届けいたします。

さらに、イベントの思い出として、「上野焼のお猪口」をお持ち帰りいただけます。博多湾を一望する絶好のロケーションとともに、和 FRENCH と SAKE が奏でる特別なマリアージュをお楽しみください。



福岡プリンスホテル ももち浜 × 天郷醸造所
一夜限りのペアリングディナー

©本件に関する報道各位からのお問合せ
福岡プリンスホテル ももち浜 セールス&マーケティング部門 マーケティング
TEL:092-400-1806 FAX:092-400-2016
<https://www.princehotels.co.jp/momochihama/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「和 FRENCH×SAKE ～一夜限りのペアリングディナー～」概要

【開催日時】 2026 年 10 月 24 日(土) 5:00P.M. OPEN / 5:30P.M. START

【場 所】 4F オールデイダイニング「YOCATERRACE(ヨカテラス)」

【料 金】 1 名さま ¥19,000(消費税・サービス料込)

【内 容】 和フレンチコース(全 6 品) + 日本酒ペアリング(全 7 種)

【 U R L 】 https://www.princehotels.co.jp/momochihama/plan/yocaterrace/wafrench_sake/

メニュー&ペアリング内容

【アペリティフ(Apéritif)】

食前酒: 在る 小暖 無濾過生原酒

↓あまおうフレーバーの軽快で華やかなスタート。



【アミューズ(Amuse-bouche) ～物語のプロローグ～】

・秋刀魚の軽い燻製とキャビア・ド・オーベルジーヌ ビーツのソルベ添え

ペアリング: 在る 寒夜 無濾過生原酒

↓秋刀魚の燻製が持つ軽い苦みにレモンの清涼感を重ねた爽やかなマリアーージュ。



【冷前菜(Entrée froide) ～華やかなレッドカーペット～】

・無花果とレーズン 生ハムのカプレーゼ トマトと紫蘇のコンフィチュール

ペアリング: 在る 秋暁 無濾過生原酒

↓生ハムの塩気と無花果、レーズンの甘やかな味わいが相乗効果を生む。



【温前菜(Entrée chaude) ～大地の叙事詩(ドラマ)～】

・フォアグラのポワレと安納芋のロワイヤル

ペアリング: 在る 宵 緒奏 無濾過生原酒

↓フォアグラと安納芋のまろやかな甘味に寄り添わせます。

【魚料理(Poisson) ～博多湾の恵み～】

・甘鯛の鱗焼きとルッコラ風味の根菜リゾット 和風コンソメスープ仕立て

ペアリング: 在る 宵 緒奏 火入れ

↓ルッコラの香りと温かいスープの温度感にあわせて。

【肉料理(Viande) ～至高のメインディッシュ～】

・国産牛フィレとトリュフクルート 山椒風味の赤ワインソース

ペアリング: 在る 宵 天郷 Flagship 2nd

↓CANNES GALA で提供された、特別な 1 本との組み合わせ。



【デザート(Dessert) ～余韻と未来への祝福～】

・熊本県産栗のモンブラン きな粉のアイス添え 黒蜜ソース

ペアリング: 在る 陽香 生酒

↓お酒が持つ香ばしいほうじ茶のようなニュアンスが、栗や黒蜜の風味を引き立てます。

【お茶(The)】

・福岡県八女産 和紅茶

※写真はすべてイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※上記内容はリリース時点(2026 年 10 月時点)の情報であり変更になる場合もございます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※営業形態の変更および営業休止となる場合もございます。ご来館の際は、事前に Web サイトにてご確認ください。