

報道関係各位

【ホテル日航熊本】「美味探求 スペシャルワインディナー」を 2026 年 10 月 28 日より開催
寿司・広東料理と世界各地のワインのペアリングを堪能

ホテル日航熊本（熊本市中央区上通町、総支配人：天方裕二）は、開業 25 周年に向けたイベントとして 2026 年 10 月 28 日（水）～29 日（木）に、寿司処「橘」および広東料理「桃李」において「美味探求 スペシャルワインディナー」を開催いたします。



本イベントでは、世界で活躍するワインテイスターの松木リエ氏と高橋佳子氏を迎え、1 日目は寿司と世界のワイン、2 日目は広東料理と南アフリカワインを組み合わせたディナーコースを提供します。
料理人とワインテイスターによる、それぞれの専門性を生かしたペアリングをご堪能ください。

寿司処「橘」

「江戸前寿司と世界のワイン」～美味しいを越えた体験型ペアリング～
寿司とワインという異なる食文化の魅力を、ワインテイスター
松木氏の解説とともに五感で楽しむ、少人数制のディナーです。
寿司長の小野紀生が手掛ける一皿一皿と、世界のワインを合わせます。



広東料理「桃李」

「広東料理と南アフリカワイン」～この素晴らしい南半球の世界～
ワインの産地として注目を集める南アフリカの奥深い世界と、広東料理の
味わいを一度に楽しめる、特別なペアリングディナーです。料理長の光安
祐二とシェフの松永光が手掛ける「焼きフカヒレ」や「九州の海鮮の蒸し
物」などをご用意し、2名のワインテイスターがそれぞれの視点から解説
します。



<「美味探求 スペシャルワインディナー」開催概要>

■ 寿司処「橘」(日本料理「弁慶」内/7階)

日時：2026年10月28日(水) 18:30

定員：10名様(カウンター席のみ)

料金：25,000円(消費税・サービス料込)

内容：特別寿司コース+ワインのペアリング

ご予約・お問い合わせ：TEL. 096-211-1673

■ 広東料理「桃李」(2階)

日時：2026年10月29日(木) 18:30

定員：20名様

料金：25,000円(消費税・サービス料込)

内容：広東料理ディナーコース+南アフリカワインのペアリング

ご予約・お問い合わせ：TEL. 096-211-1662

■ ワインテイスター



松木リエ (DipWSET®)

2006年に渡仏し、星付きレストランでソムリエとして研鑽を
積んだのち独立。現在は麻布台ヒルズ「intertWine K×M」に勤
務。各種ソムリエコンクール上位入賞を誇る。講演・執筆活動
のほか、インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) で
ワインおよびSAKE部門の審査員を務める。

高橋佳子 (DipWSET®)

WOSA Japan (南アフリカワイン協会) の要職を務め、日本ソム
リエ協会教本における南半球エリアの執筆を担当。ワイン専門通
訳・翻訳、ワインスクール講師、コンサルタント、イベントコー
ディネーターなど、ワインの伝え手としてニュートラル&フレキシ
ブルをモットーに活動する。



【本件に関する報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航熊本 経営企画室 古庄 舞

〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX:096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッ
ピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という
絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎え
することができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会
場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけま
す。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊
本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。