

美味探求

スペシャル ワインディナー

～世界で活躍する2人のワインテイスター
松木リエさん & 高橋佳子さんを迎えて～

2026. 10/28 水, 29 木

ナビゲーター



松木 リエ (Rie Matsuki 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。

ナビゲーター



高橋 佳子 (Yoshiko Takahashi 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。

※ DipWSETとは、イギリスに本部を置く世界的なワイン教育機関「WSET (Wine & Spirit Education Trust)」の最上位資格である、Level 4 Diplomaの保持者を示す公式の称号です。

DAY 1 『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～



【日時】 2026年10月28日 (水) 18:30～

【場所】 7階 寿司処 『橘』 カウンター席 ※10名様限定

【料金】 25,000円

【内容】 特別寿司コースとペアリング

ナビゲート：松木 リエ (Rie Matsuki DipWSET®)

料理人/ 小野 紀生 (寿司「橘」・割烹「梢」料理長)

DAY 2 『広東料理と南アフリカワイン』 ～この素晴らしき南半球の世界～



【日時】 2026年10月29日 (木) 18:30～

【場所】 2階 広東料理 『桃李』 ホール席 ※20名様限定

【料金】 25,000円

【内容】 ディナーコースとペアリング

ナビゲート：高橋 佳子 (Yoshiko Takahashi DipWSET®)
& 松木 リエ (Rie Matsuki DipWSET®)

料理人/ 光安 祐二 (桃李料理長)、松永 光 (桃李シェフ)

※消費税・サービス料込 ※割引対象外 ※写真はイメージです

7階・寿司処「橘」(日本料理「弁慶」内)
TEL 096-211-1673

11:30～15:00(L.O.14:00) / 17:30～21:30(L.O.19:30)

2階・広東料理「桃李」
TEL 096-211-1662

11:30～15:00(L.O.14:00) / 17:30～21:30(L.O.19:30)