

CERETTO メーカーズディナーのご案内

イタリアピエモンテ州からチェレットの次期当主フェデリコが来日。
当日は20年以上熟成させた蔵出しの貴重なバローロ
を現地よりお持ちし、特別なディナーをお召し上がり頂きます。

【 CERETTO Barolo Dinner 】

Food

Stuzzichinodello Chef
本日の一口前菜

Tartara di TonnoGiapponese Toro allaPantesca con
PomodoriDolciInvernali e Pesto di Olive Taggiasche
マグロのトロを使ったタルタル
フルーツマト タジャスケオリーブペースト

Culatello di ZibelloSpigaroli
con CarciofiToscani e Parmigiano

ジベッコ産クラッテロ と トスカーナ産
アーティチョーク パルミジャーノを添えて

Risotto Mantecato con Parmigiano 24 Mesi e Tartufo Nero
24か月熟成させたパルミジャーノで
仕上げたリゾット 黒トリュフのアクセント

Guancina di VitelloBrasataaiColliPiacentini
con Soffice Polenta Gialla

仔牛頬肉の煮込み
柔らかく仕上げたポレンタと共に

ZabaionealloRecioto di Pantelleria
con Frutti Rossi e Fragole

レチョート風味のザバイオーネ
赤いフルーツを添えて

Caffe' Italiano e PiccolaPasticceria
カフェと小菓子

Wine

アルネイス ブランジェ 2010

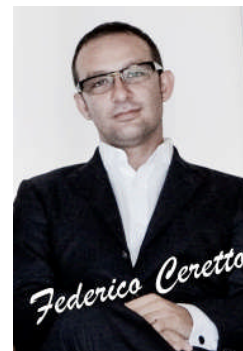
バルバレスコ ベルナドット 2007

バローロ プリッコロッケ プラボ 1999

バローロ プリッコロッケ プルナーテ 1999

モスカート ダスティ 2010

.....他 (ワイン、お料理は一部変更する場合があります)



チェレット (次期当主・フェデリコ チェレット)

80年以上、3代に渡りワイン造りに携わる。
「最上の畑から最上のワインをつくる」というポリシーより生
まれたワインは世界的にも高い評価を受けている

◆料金 (お一人様)
22,000円 (税・サ料込み)
(※ピエモンテのお菓子のお土産付)

ファインズからの予約特典10%オフ
*ご予約時に「ファインズのHPもしくはブ
ログを見た」とお伝え頂くと下記特別料金
になります!

→ 19,800円 (税・サ料込み)

◆とき
2012年4月18日 (水)
18時半開場、19時スタート

◆ご予約・お問い合わせ、開催場所
アルマーニ / リストランテ (10F)
TEL : 03-6274-7005
〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-4
URL : <http://www.armani-ristorante.jp/ristorante/>

アルマーニ/リストランテがお客様に特別な1日をプレゼントこの機会に是非……