



ザ・リッツ・カールトン東京では、ワイン愛飲家の皆様に向けて世界中より選び抜いた優れたワイン、そしてワインと料理の最高のマリアージュをご紹介します。

今回ご紹介する「ドメーヌ・プリューレ・ロック」はアンリ・フレデリックロック氏により1988年に設立されたフランス・ブルゴーニュ地方のドメーヌです。アンリ・フレデリックロック氏はブルゴーニュ地方のワイン生産者として名高い存在であったアンリ・ルロワ氏の孫であり、尊敬する祖父の影響を受けながら、彼は近代的で優れた機能の設備を導入し、ブルゴーニュの古き伝統技に近代技術を見事に融合させ、優れた品質を一層磨きあげました。料理長・荒木清成がこの素晴らしい「ドメーヌ・プリューレ・ロック」に合わせてご用意する特別メニューとワインのマリアージュをお楽しみください。

- 場 所：アジュール フォーティーファイブ(45階)
- 日 時：2012年5月14日 午後6時30分受付 午後7時開始
- 料 金：25,000円(5品コースと5種のワイン)



## 当日のワインリスト

VIN DE TABLE BLANC 2010

\*\*\*

NUITS-ST-GEORGES 1ER CRU VIEILLES VIGNES 2007

\*\*\*

VOSNE-ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS 2008

\*\*\*

CLOS DE VOUGEOT 2007

\*\*\*

NUITS-SAINT-GEORGES CLOS DES CORVEES 2006

\*25席限定とさせていただきます。 \*席数に限りがあるため事前のご予約をお勧めいたします。 \*上記は税金込み、サービス料別の料金です。

ご予約・お問合せ：【レストラン予約】0120-798-688 午前10時より午後9時まで(土曜日 午後8時まで 日曜日・祝日 午後5時まで)