

アルゼンチンマルベックのパイオニア BODEGA CATENA ZAPATA ワインメーカーズディナー

アルゼンチン、メンドーサにて高標高を活かしたワイン造りを行っているボデガ カテナ サパータ。そのカテナから欧州輸出責任者かつアシスタントワインメーカーの経験も持つマリエラ・モリナリ氏を招いたメーカーズディナーを開催いたします。

カテナは「アルゼンチンにおいて、世界に誇る素晴らしいワインを作る」という目標の下、マルベックというブドウ品種やメンドーサのテロワールについて長い間研究や実験を重ね、それまで安ワインの生産地とみなされていたアルゼンチンで高品質のワインを造りだしました。結果、ロバート・パーカー・Jr.氏によるアルゼンチン初の5つ星の評価や先代ニコラス氏の南米初の“Man of the Year”の受賞など、その品質は世界で認められています。

当日は、カテナのワインとオレゴンバー&グリルの料理のマリアージュをぜひ
お楽しみください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

- 日時 2012年10月11日(木) 19:30~ (19時より受付)
- 会費 5,000円(ワイン代、料理代、税込) *会費は当日会場にてお支払いください。
- 場所 オレゴンバー&グリル
東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンタービル42F
Tel. 03-6215-8585
http://www.restaurant-mrs.com/shoplist/oregonbar_data.html
- 定員 40名様

<当日のワインリスト>

アラモスエクストラブリュット トラディショナルメソッド NV
アラモス シャルドネ
アラモス ソーヴィニヨンブラン
カテナ マルベック
カテナ カベルネソーヴィニヨン

<当日のお料理>

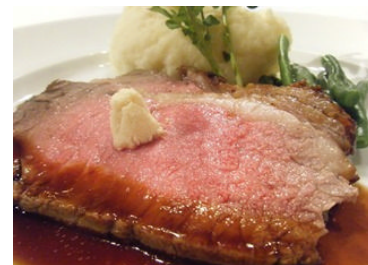
アミューズ：シーフードキッシュとパルメザンチーズのブリュレ
前菜1：レストランスモークサーモン 季節野菜のグレック添え
前菜2：地鶏胸肉と茸のテリーヌ バルサミコソース
メイン：SONORA牛サーロインの炭火焼



ボデガ カテナサパータ
Mariela Molinari 氏



アルゼンチンは、一人当たりの牛肉消費量が60Kgという牛肉消費大国。その牛肉料理と合わせて地元の方が楽しむのがマルベックのワインです。当日は、ぜひステーキとマルベックのマリアージュをお楽しみください。



*画像はイメージです

*お申し込みはお電話もしくは下記にご記入の上FAXにてお願い致します。
THE OREGON Bar & Grill
TEL: 03-6215-8585 FAX: 03-6215-8586 担当: 石塚まで

お名前 _____

ご人数 _____ 名様

ご連絡先お電話番号 (_____) _____