

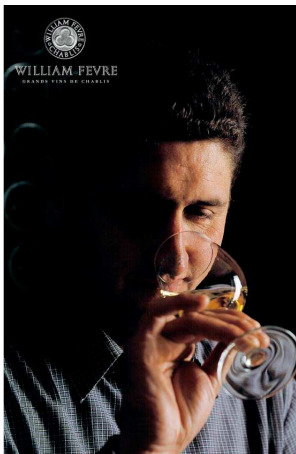
ウィリアム・フェーブル・メーカーズ・ディナー のご案内 at フランス料理サクラ

1850年に創立されたブルゴーニュ地方の伝統的生産者ドメヌ・ウィリアム・フェーヴルより、最高醸造責任者のディディエ・セギエ氏とアンリオ・グループのアジア担当マネージャー西山氏を招いて、ホテルニューオータニ大阪 フランス料理「サクラ」にてメーカーズ・ディナーを開催いたします。

シャンパーニュのアンリオ家がオーナーとなった1998年、若干31歳にして醸造責任者に抜擢されたセギエ氏は様々な改革を行い「最もピュアで最もエレガントな白ワインを造る生産者の1つ」(『ル・クラスマン』)と表現されるドメヌまでになりました。

当日はシャブリ・グラン・クリュの頂点に立つ「レ・クロ」を筆頭に極限までテロワールを表現した香り豊かなワインをご用意致しております。知っているようで知らないシャブリの世界。香り豊かなワインを更に引き立てるシェフ永井の料理もお愉しみください。

一夜限りの夕べ、皆様のお越しを心からお待ち申し上げます



日時：2014年2月5日(水)

時間：19:00～アペリティフ、19:30～お食事

場所：フランス料理 サクラ Tel 06-6949-3246

ホテルニューオータニ大阪 18F

〒540-8578 大阪市中央区城見1-4-1

料金： ¥18,000

(お料理、ワイン、税金・サービス料込み)

【ワイン・メニュー】

Amuse-Bouche

今宵のプロローグ

N.V. Henriot Brut Souverain

Jambon Persille en Gelée et Rasine

ジャンボンペルシエ ジュレと根菜を飾って

2011 Chablis

Croquette d'Escargots, Salade Pomme et Cresson

エスカルゴのクロquette リンゴとクレソンのサラダ添え

2011 Chablis 1^{er} Cru Les Lys

Poêlée de Cabillaud en Croûte, Pâte de Noisettes

Sauce Moutarde Dijon

ハシバミのパートを纏った鱈のポアレ

ディジョン香るバターソース

2011 Chablis Grand Cru Les Clos

Caneton Rôti, Sauce Vin Rouge et Légumes Saisons

シャラン産鴨のロティ

赤ワインソースと季節野菜の彩りを添えて

2010 Beaune 1^{er} Cru Grèves Vigne de l'Enfant

Jesus

Tarte aux Fraises et Glace Poivre Noir

苺のタルト 黒胡椒風味のグラスと共に

Mignardises / Café ou Thé

コーヒー又は紅茶と小菓子

※諸事情により各種銘柄、ヴィンテージが予告無く変更になる場合がございます

協賛:株式会社ファインズ