



HOTEL OKURA TOKYO

Wine Makers Dinner

March 13th, 2014



Hotel Okura
TOKYO





ホテルオークラ東京がお送りする
6 レストラン同時開催 世界のワインメーカーズディナー

ぶどう畑の手入れ、栽培からはじまるワイン造りの世界。その全てを知る生産者とともにディナーをお楽しみいただくイベントを開催。

各ワイン生産地域ならではの苦労話や、ワイン造りへの熱い思いを知ること、ワインを一層深く楽しむことができます。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

開催日：2014年3月13日（木）18：30～

《来日するワインメーカーとワイナリー》

La Belle Époque

フランス料理 ラ・ペル・エポック（別館12階）03-3505-6073

Mr. Christophe Bouchard

Bouchard Pere et Fils（フランス・ブルゴーニュ）

Mr. Masami Nishiyama

〃

Mr. Philippe Blanc

Château Beychevelle（フランス・ボルドー）

Mr. Keiichi Shiina

Château Lagrange（フランス・ボルドー）

Orchid Room

欧風料理 オーキッドルーム（本館5階）03-3505-6069

Mr. Count Georg Kuenburg

Castel Sallegg（イタリア・アルトアディジェ）

Mr. Giovanni Genio

Villa Russiz（イタリア・フリウリ）

Mr. Federico Ceretto

Ceretto（イタリア・ピエモンテ）

山里

和食 山里（本館5階）03-3505-6070

Mr. Francesco Mazzei

Mazzei Castello di Fonterutoli（イタリア・トスカーナ）

鉄板焼 さざんか

鉄板焼 さざんか（本館11階）03-3505-6071

Mr. Raymon Mckee

Château Sainte Michelle（USA・ワシントン州）

桃花林

中国料理 桃花林（本館6階）03-3505-6068

Mr. Nicolas Catena

Catena（アルゼンチン）

CHINESE TABLE
Starlight

中国料理 チャイニーズテーブルスターライト（本館11階）03-3505-6075

Mr. Massimo Marion

La Jara（イタリア ヴェネト）

Mr. Giovanni Iaconis

〃

Hotel Okura
T O K Y O





フランス料理 ラ・ベル・エポック

ボルドー、ブルゴーニュの生産者を囲んで、ヴィンテージワインを含む全6種のワインをフランス料理とともに楽しみいただきます。

来日生産者はブルゴーニュより、ブシャール・ペール・エ・フィス支配人のクリストフ・ブシャール氏、東アジア輸出担当の西山雅己氏。ボルドーより、シャトーベイシュヴェル総支配人フィリップ・ブラン氏、シャトーラグランジュ副会長の椎名敬一氏、の4名をお迎えいたします。

【WINE】

Meursault 1er Cru Genevrières 2010
Bouchard Père & Fils

Beaune 1er Cru Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 2008
Bouchard Père & Fils

Château Beychevelle 2010

Château Beychevelle 2009

Château Lagrange 1999

Château Lagrange 1998

【MENU】

食前の一品を

ホワイトアスパラガスのポワレ 生ハム添え
ソースオランダーズ

クラシックなコンソメ

笠子のポワレ 軽い赤ワインソース

骨付き仔羊背肉のロティ ラタトゥーユ添え
タイムの香るジュとともに

フランス産熟成チーズ

シェフパティシエの本日のデザート

コーヒーと小菓子

日時：2014年3月13日（木）18：30～

料金：25,000円（ご予約制）

（10%のサービス料を加算させていただきます）



Bouchard Père et Fils

Mr. Christophe Bouchard



Mr. Masami Nishiyama



Château Beychevelle

Mr. Philippe Blanc



Château Lagrange

Mr. Keiichi Shiina

ご予約・お問い合わせ

ラ・ベル・エポック
（別館12階）

03-3505-6073



La Belle Époque





欧風料理 オーキッドルーム

北イタリアの高級ワインを語るには欠かせないピエモンテ州、トレンティーノ・アルトアディジェ州、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州より、この地を代表するワイナリーの重鎮の方々がオーキッドルームに集まります。オーキッドルームの特選コース料理とともにお楽しみください。

【WINE】

Sauvignon Collio 2010

VILLA RUSSIZ
Friulano Collio 2011

CASTEL SALLEG
Pinot Grigio 2012

CASTEL SALLEG
Pinot Nero 2011

CERETTO
Barolo Zonchera 2009

CERETTO
Barolo Bricco Rocche Prapo 2007

【MENU】

2色アスパラガスと貝類のポッシュ
シトラスの香り

鹿肉のパテ バルサミコソース
タンポポのサラダ添え

クリーミーなチキンと春野菜のトルテッリ

バローロの香る仔羊の煮込み
カラフルポテトチップス添え

ピエモンテ産チーズ

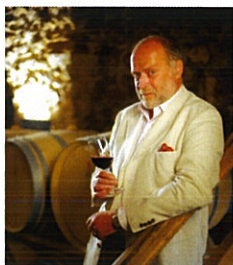
シェフパティシエよりのデザート

コーヒー 小菓子

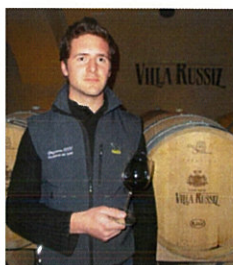
日時：2014年3月13日（木）18：30～

料金：19,000円（ご予約制）

（10%のサービス料を加算させていただきます）



Castel Sallegg
Mr. Count Georg Kuenburg



Villa Russiz
Mr. Giovanni Genio



Ceretto
Mr. Federico Ceretto

ご予約・お問い合わせ

オーキッドルーム
（本館5階）

03-3505-6069



Orchid Room





和食 山里

トスカーナで 1435 年から所有する「Castello di Fonterutoli」のワイナリーや、新たに加わった「Tenuta di Belguardo」・「Zisola」のワイナリーを所有する「Mazzei」より、24 代目当主フランチェスコ・マッツェイ氏をお迎えいたします。
旬の食材を取り入れた、日本の文化遺産「和食」とのハーモニーをお楽しみいただきます。

【WINE】

Belguardo Bianco 2011

Zisola 2011

Belguardo Bronzone 2009

Castello di Fonterutoli Chianti Classico 2008

Siepi 2010

【MENU】

一の膳

突出し 子持ち槍いか辛子酢味噌

吸物 あいなめ葛うち

お造り 初鰹たたき

焼物 和牛網焼き 彩り野菜

煮物 春の吹き寄せ煮

独活 小蛸 新じゃが芋 筍 落こごみ 木の芽

天麩羅 海老 白身魚 野菜

お食事 新筍御飯 止椀 香の物

お食後

日時：2014 年 3 月 13 日（木）18：30 ～

料金：20,000 円（ご予約制）

（10%のサービス料を加算させていただきます）



Mazzei
Mr. Francesco Mazzei



ご予約・お問い合わせ

山里
（本館 5 階）

03-3505-6070

山里





鉄板焼 さざんか

ワシントン、カリフォルニアで赤ワインを手掛ける、レイモン・マッキー氏とともに、フランスやイタリアのワインを含む、世界のメルロー種を鉄板焼とともにお楽しみください。

【WINE】

Michelle Brut Domaine Ste Michelle

Columbia Valley Merlot Ch.SteMichelle 2010

Napa Valley Merlot Stag's Leap 2010

Quercegobbe Petra 2008

Château Gazin 2002

Château Pavie Macquin 1999

【MENU】

アペタイザー

真鯛のコンフィのソテー

和牛ランプのグリル

神戸牛リブロース タレつけ焼き

チーズ

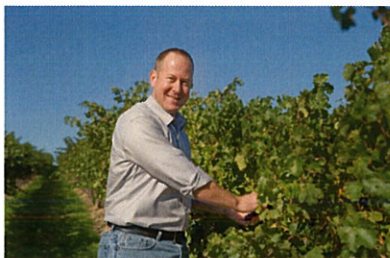
チェリージュビレ

コーヒー

日時：2014年3月13日（木）18：30～

料金：31,500円（ご予約制）

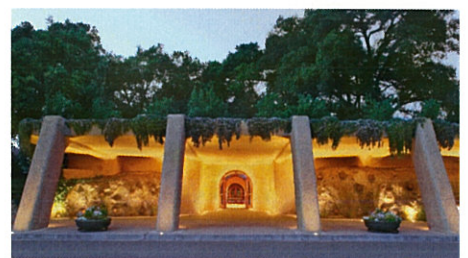
（10%のサービス料を加算させていただきます）



Château Sainte Michelle
Mr. Raymon Mckee



Château Sainte Michelle



Stag's Leap Wine Cellars

ご予約・お問い合わせ

さざんか
（本館 11 階）

03-3505-6071



鉄板焼 さざんか





中国料理 桃花林

アルゼンチンの至宝、著名なワインのバイブル「世界の極上ワイン」のトップページを飾るカテナのワイン。世界に通用する最高のワインを造るという信念のもと1902年にはじまりました。当主ニコラス・カテナ氏をお迎えし、アルゼンチンワインとオークラが誇る桃花林の中国料理をお楽しみください。

【WINE】

Alamos Extra Brut

Catena Chardonnay 2011

Catena Alta Chardonnay 2009

Catena Cabernet Sauvignon 2010

Catena Alta Malbec 2010

【MENU】

三種海の幸の山椒香りとえ

特製ふかひれの醤油煮込み

焼きショウロンポウ

なまこの海老詰め煮込み

和牛サーロインの中国風ステーキ

竹筒入りおこわ

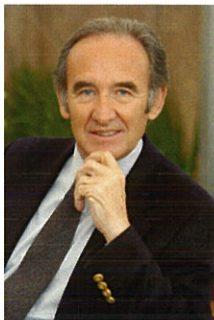
フレッシュフルーツとタピオカ入りココナッツミルク

卵のタルト

日時：2014年3月13日（木）18：30～

料金：20,000円（ご予約制）

（10%のサービス料を加算させていただきます）



Catena
Mr. Nicolas Catena



ご予約・お問い合わせ

桃花林
（本館6階）

03-3505-6068

桃花林





中国料理
チャイニーズテーブル スターライト

イタリアのヴェネト州にあるワイナリー ラジャラより、3代目当主 マッシモ マリオン氏をお招きし、ワイナリーの歴史や醸造のお話を伺います。スターライト特製コース料理とスパークリングワインをお楽しみいただきます。

【WINE】

Prosecco Brut

Pinot Grigio Rose Spumante Brut

La Jara Rosso Assoluto

La Jara Rasol Rosso

【MENU】

五種冷菜の盛り合わせ

フォワグラの茶碗蒸し

海の幸の湯引き

【頂級飲茶】

鮑入りパイ包み揚げ、プレミアム小龍包
など 全 15 種

蟹肉とレタス入り炒飯

杏仁豆腐

胡麻付き揚げ団子

日時：2014 年 3 月 13 日（木）18：30 ～

料金：15,000 円（ご予約制）

（10%のサービス料を加算させていただきます）



La Jara
Mr. Massimo Marion



La Jara
Mr. Giovanni Iaconis



ご予約・お問い合わせ

チャイニーズテーブル スターライト
（本館 11 階）

03-3505-6075



CHINESE TABLE
Starlight

