

ニコライホーフ・ワインディナーのご案内

ビオディナミの先駆者として知られているオーストリアの生産者、ニコライホーフ『フレンチの鬼才』植木シェフとのスペシャルコラボレーションディナー

開催日：8月7日(木) 時間 18:30 開場、19:00～ スタート

料金：18,000円(サ、税込)

定員 12名様

※ご予約は店舗にて受付致します。

TEL 03-6264-1741



～ニコライホーフ～

当主のニコラウス・サース氏と息子のニコラウスJrが栽培・醸造を手がけ、クリスティーン・サース夫人が輸出や啓蒙を主に行う家族経営。1971年という早くからビオディナミ農法を取り入れたビオディナミの先駆者で、ワインはピュアかつ複雑、芯の強さと奥ゆかしさがあり、熱心なファンをもつ。時にモーツァルトの音楽に例えられることもある魅惑的な味わいです。



～Restaurant MASA UEKI～

「フレンチの鬼才」植木将仁シェフによるアートでモダンなガストロノミー。

「和魂洋才」をコンセプトに、オーナーシェフの植木将仁が手がけるコース料理は、見た目はもちろんのこと、素材同士の組み合わせの妙や斬新な調理法など、味わいについても一皿ごとに考え抜き、新鮮な驚きをお届けします。



植木 将仁 シェフ
石川県 金沢市出身

1986—1990 日本 東京都内レストランにて修行
1990—1993 渡仏 フランスにて修行
1993.3 帰国
2000.5 レストランJ・オーナーシェフ
2007.7 MASAA's・エグゼクティブシェフ
2012.10～
Restaurant MASA UEKI オーナーシェフ

Wine selection

- ・グリュナーフェルトリーナー 2012
- ・イムヴァインビルゲ グリュナーフェルトリーナー フェーダーシュピール 2012
- ・イムヴァインビルゲ グリュナーフェルトリーナー スマラクト 2010
- ・フォン・シュタイン リースリング フェーダーシュピール 2012
- ・エリザベート 2010

特別ご提供ワイン

・イムヴァインゲビルゲ グリュナーフェルトリーナー スマラクト 1999

Menu

- ・ワインに合わせて植木シェフのスペシャルコースをご用意いたします。

Restaurant MASA UEKI

〒104-0061 東京都中央区銀座4-9-13 銀座4丁目タワー 5F

TEL 03-6264-1741

HP <http://www.masaueki.com/>

