

オーストラリア
最高峰のワインメーカー
がおとどけする



スペシャルディナー
一夜限りの

Ambassador Dinner

ペンフォールズ アンバサダー デイナー

Penfolds®

1844年、イギリスから移住してきたクリストファー・ローソン博士がアデレードの近郊マギルに診療所を設立し、医療を目的としたワイン造りをはじめたのが、ペンフォールズのはじまりです。その後1950年代、チーフワインメーカーのマックス・シューバートにより世に贈りだされた「グランジ」によってペンフォールズはオーストラリア最高峰のワインメーカーとして世界中に知れ渡ることになりました。個性が強く、すぐにペンフォールズワインとわかる味わいと、すべてのワインに長期熟成のポテンシャルが秘められています。現代的なワインメイキングを用いてブドウの特徴を最大限に引き出し、ユニークなオーストラリアワインとして世界中で認知されています。

乾杯の
シャンパンは
こちら



FRENCH WINE, REINVENTED

新フランスワイン革命

マルキス・ド・ラ・ミステリアル
シャンパーニュ



日時

2018年7月11日(水) 開場 18:30 開始 19:00-21:00

会費

40名様限定 ¥8,000 税抜 [講師] ジュリー・ジル ブランドアンバサダー

ワイン

- ◆ マルキス・ド・ラ・ミステリアル シャンパーニュ
- ◆ ペンフォールズ クヌンガ・ヒル リースリング
- ◆ ペンフォールズ ビン311シャルドネ
- ◆ ペンフォールズ ビン8 シラーズ・カベルネ
- ◆ ペンフォールズ ビン389 カベルネ・シラーズ
- ◆ ペンフォールズ セント・アンリ シラーズ

フード

- ◆ アミューズ | パッションフルーツのアペリティフ
 - ◆ 冷前菜 | ノルウェー産モウイサーモンのサラダ仕立て
 - ◆ 温前菜 | スペイン産マグカナル鴨と イタリア産サマートリュフのリゾット仕立て
 - ◆ 肉料理 | オーストラリア産zimba骨付き仔羊のロティ
- ※仕入れによってメニュー内容の変更がある場合がございます

会場

Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

Le Bar à Vin 52 AZABU TOKYO 神谷町店
〒105-6001 東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー1F

ご予約電話番号 03-6809-1089