

Dîner en collaboration avec



Domaine Jacques Prieur

DOMAINE
JACQUES PRIEUR

ty

tateru
yoshino

Tateru Yoshino

窓下に美しく紫陽花の映える6月下旬、タテルヨシノ汐留ではフランス・ブルゴーニュより、ドメーヌ・ジャック・プリウールの共同オーナー、若き当主である エドゥアール・ラブリュイエール氏をお迎えし、タテルヨシノの独創的なフランス料理の世界と、ブルゴーニュの王道であり屈指のドメーヌが誇る綺羅星の如きワインとのマリアージュを楽しむ特別なディナー会を開催いたします。18世紀末にムルソーに設立されたジャック・プリウール社は、所有する畑のほとんどがグラン・クリュまたはブルミエ・クリュの格付けになる稀有なドメーヌであり、その希少な畑から産み出される数々のワインは、現在の全ブルゴーニュ中でも世界的にトップクラスの評価を受ける造り手です。プリウール社の銘醸ワインとタテルヨシノの精緻な料理、それぞれの「テロワ(大地)」を追求する両者が出会う稀有な一夜を是非この機会に。

当日は、富士宮よりビオファームまつき・松木一浩氏にもお越し頂き、こだわりの有機栽培によって富士山麓からの大地の恵みを蓄えた特別なお野菜もお楽しみ頂きます。



*ビオファームまつき(富士宮市)
代表・松木一浩氏

日時: 2013年6月28日(金) 19:00より (18:30開場)

場所: パークホテル東京26F サロンリストフル

料金: お一人様 ￥25,000 *タテルヨシノ特別ディナーコース/グラスワイン6種付
*税・サービス料込み

*当日のお席は生産者を囲んでのご相席となります。
ご了承くださいませ。

La carte des vins

- *Pol Roger Brut Réserve NV*
- *Beaune 1er Cru Champs Pimont Blanc 2009*
- *Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes 2008*
- *Corton Charlemagne Grand Cru 2007*
- *Meursault Clos de Mazeray Rouge Monopole 2009*
- *Chambertin Grand Cru 2008*

*ワインのコンディションその他やむを得ない事情により、当日のワインはいずれも同等程度の他のワインと差し替えさせて頂く場合がございます。あしからずご了承ください。



Edouard Labruyere
エドゥアール・ラブリュイエール氏
ドメーヌ・ジャック・プリウール
当主、共同オーナー

【ご予約・お問い合わせ】

タテルヨシノ汐留

〒105-7227 東京都港区東新橋1-7-1 パークホテル東京25F

TEL 03-6252-1155

*ご予約はお電話、または直接
店舗までお申し込みください。

