

The Produit de Bordeaux

Exclusive “ UGAN ”

Dining ボルドーワインもう一つの顔「右岸」

5 / 29 Wed 19:00~

Ch-Cheval Blanc 1994

Premier Grand Cru Classe Ch-A

他ボルドー、サンテミリオン、ポムロールを主体とする銘柄をご用意します

■ 詳細 ■

開催日時：5月29日(水) 19:00~

会場：フレンチレストラン Graal (グラール)

参加費：1名様 / ¥29,000- お食事、ワイン、税込

※キャンセル料設定 3日前迄¥20,000-、以降当日迄全額となります

コース料理ですのでご来店のお時間は厳守にてお願い致します

■ 詳細 ■

マルゴー、ラトゥール、ラフィット……。名だたる格付けワインを産出するボルドーのメドック地区に対して全く異なるアプローチでボルドーワインの哲学を表現する産地、サンテミリオンやポムロール。熟成を経ることではか真価を発揮しないため縁遠いワインと思われがちです。しかし時間を与えることでメドックのワインとは異なるベクトルへと変遷してまいります。

□ 当日のしつらえ □

当日のお料理は地元宮城県生まれで国内外の有名店で研鑽を積んできたシェフ菅原による特別メニューとコースを締めくくるデザートと3月より勤務を始めた鈴木パテシエによるワインと寄り添った一晩限りのレシピとなります。

そしてもちろんお料理とワインの給仕は支配人兼シニアソムリエの佐藤がお饗し致しますので皆様のご参加を心よりお待ちしております。

：御予約 / お問い合わせ

ワインエッセンス アディクテッド

Tel 022-346-7063 担当：鈴木

フレンチレストラン グラール

Tel 022-796-7898 担当：佐藤

■ お申込みフォーム QR コード →

