



2019年5月31日

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル

ドイツ名産の「モーゼルワイン」とコースディナーのマリアージュに酔いしれる 『アドルフ・シュミット氏との夕べ』開催

～2019年6月11日(火) 18:30～ 於：舞浜 Teppanyaki+～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜 総支配人 リチャード・スタ）、鉄板焼レストラン「舞浜 Teppanyaki+」では、2019年6月11日（火）18:30より、ドイツ・モーゼル地方の有名なワイナリー「SMW Saar - Mosel - Winzersekt（ザール・モーゼル・ヴィンツァーゼクト）」のワイン生産者兼専務理事を招いたスペシャルディナーイベント「アドルフ・シュミット氏との夕べ」を開催いたします。

ドイツ・モーゼル地方は景色豊かな観光スポットとして最も人気の高いエリアのひとつで、優れたワインの産地として世界のワイン愛好家を魅了しています。モーゼル地方の数あるワイナリーの中でも、ザール・モーゼル・ヴィンツァーゼクトは、その洗練された味わいと豊かな風味に日本でも定評があります。

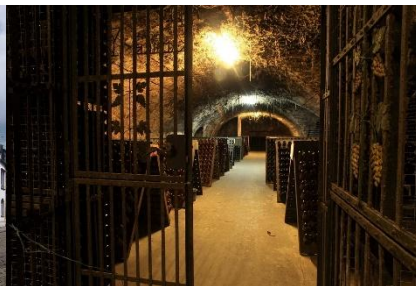
当日は、ザール・モーゼル・ヴィンツァーゼクトのワイン生産者兼専務理事アドルフ・シュミット氏によるワインの解説とともに、6種のワインとスペシャルディナーコースをお楽しみいただけます。シェラトン ホテルのシェフによる贅沢なコースディナーはワインの芳醇な香りとマッチし、お互いの美味しさを引き立て合います。

ドイツの特別なワインと絶品料理のマリアージュが堪能できる一夜限りのイベントをぜひお楽しみください。



【概要】

- ◆日時 : 2019年6月11日(火) 18:30～(受付:18:00～)
- ◆開催店舗 : 鉄板焼レストラン「舞浜 Teppanyaki+」(ホテル2F)
- ◆料金 : 12,000円
- ◆メニュー : コースメニュー(モーゼルワイン付き)
 - ・ウサギと季節野菜のアスピック マスタードソース
コールドカットビーフ ホースラディッシュソース
 - ・チキンとモリーユ茸のアラクレーム ブラックペッパー風味
 - ・ディル風味のシュリンプムースとサーモンのスチーム
 - ・鴨腿肉のミートローフ イチジクのキャラメリゼ添え
 - “ヘレントルテ”ヘーゼルナッツとジャンドウージャチョコレートのケーキ
 - ・コーヒー 又は 紅茶



◆お客様のご予約・お問い合わせ：047-355-5555（代）鉄板焼レストラン「舞浜 Teppanyaki+」