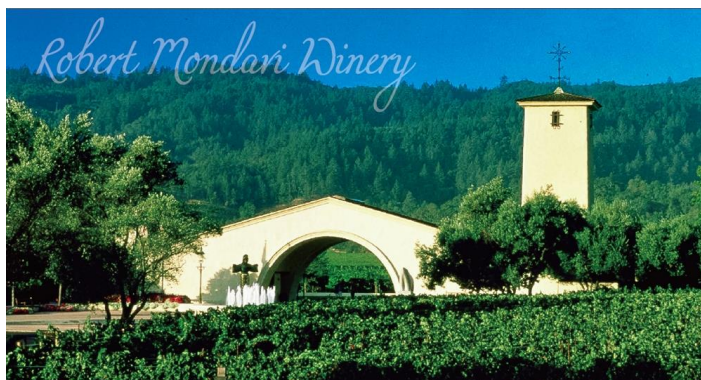


AQUAVIT

2018年3月
株式会社 WDI

モダン・ノルディック・キュイジーヌ 『アクアヴィット』10周年記念
一夜限りの「ロバート・モンダヴィ」コラボレーション・ワイン・ディナー開催

2018年4月19日(木) 受付時間: 18:00~19:30



モダン・ノルディック・キュイジーヌ「アクアヴィット」は開業10周年イベントのひとつとして、カリフォルニアを代表するワイナリー「ロバート・モンダヴィ」が設立50周年を迎えた2016年に発売した「マエストロ 2014」の日本初登場を記念し、4月19日(木)に一夜限りのコラボレーション・ワイン・ディナーを開催します。

アメリカ在住の38名のマスター・オブ・ワインの1人であり、世界最高峰の国際的ワイン教育機関インスティテュート・オブ・マスターズ・オブ・ワインのエデュケーション・ディレクターや、国際的ワイン・コンペティションのジャッジを務める Mark de Vere (マーク・デ・ヴィア) 氏を迎え、「アクアヴィット」のエグゼクティブ・シェフ千葉 尚(ちばたかし) 渾身のディナーコースを、「マエストロ 2014」のほか、マーク氏のもと監修・醸造されたロバート・モンダヴィのプレミアム・ワインのペアリングと共にお楽しみいただけます。

当日は、まずバーにてペアリング・リストをお決めいただいた後にダイニングにてお食事をスタート。ペアリングされるワイン選定の際は、マーク・デ・ヴィア氏がアシストさせていただきます。

アクアヴィット「ロバート・モンダヴィ」コラボレーション・ワイン・ディナー概要

価 格 : お一人様 20,000 円 (税サ込)

メニュー : ディナーコースと「マエストロ」ほかロバート・モンダヴィのプレミアム・ワイン・ペアリング

日 程 : 2018年4月19日(木)

受付時間 : 18:30~19:30

店 舗 : 「アクアヴィット」東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1 階 / TEL.03-5413-3300

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

エグゼクティブ・シェフ 千葉 尚(ちば たかし)

都内のホテルレストラン等で修業後、渡仏。

ブルゴーニュ地方ヴェズレーにある伝説的なレストラン「レスペランス」を皮切りに、食通が通う街リヨンの名店「オーベルジュドリル」、パリでは伝統と格式のある「タイユバン」など、有名店で研鑽を積む。

帰国後「エディション・コウジ シモムラ」を経て、2017年7月「アクアヴィット」エグゼクティブ・シェフに就任。



「アクアヴィット」について

「アクアヴィット」は、スウェーデン人オーナー、ホカン・スワン氏により1987年ニューヨークに創業され、30年近くにわたり人気を博しているアップスケールな現代北欧料理レストランです。

近年は女性シェフ、エマ・ベングソンが腕を振るい、北欧伝統の酢漬け・燻製・発酵を軸に、ニューヨークスタイルのモダンさと女性ならではの繊細さ、長らく務めたパテシエの技術を活かしたシンプルで華やかな料理を提供。伝統を大切にしながらも、現代的なエッセンスをくわえた料理により、2年続けてミシュラン・ニューヨークで二ツ星を獲得、ロンドン店も今年一つ星を獲得しています。

モダン・ノルディック・キュージーヌ

極北における保存食という観点から用いられる酢漬けや燻製、発酵などの北欧の伝統的な調理法にフレンチテクニックと、ニューヨークの洗練された感覚を融合させた、現代的な北欧料理がアクアヴィットのモダン・ノルディック・キュージーヌです。酸味・塩味・甘味の融和と、テクスチャー(食感の重なり合い・組合せ)を大切に料理は、日本人の味覚にもよく合い、美しさが際立つプレゼンテーションもお楽しみいただけます。

「アクアヴィット」店舗概要

所在地：東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1階

T E L：03-5413-3300

営業時間：ランチ 11:30~14:30 L.O. デイナー 18:00~22:00 L.O.

公式 HP：<http://www.aquavit-japan.com>

Facebook：<https://www.facebook.com/AquavitJPN>

Instagram：https://instagram.com/aquavit_japan/

ロバート・モンダヴィ 概要

ロバート・モンダヴィ氏により1966年にカリフォルニア、ナパ・ヴァレーに設立。産地と栽培品種へのこだわり、自然環境や動物達を保護するための自然農法の実践、先進の醸造方法や熟成法の積極的導入など幾多の革新性から、その名を世界に轟かせ、ワイン輸出実績は70ヶ国におよんでいます。ロバート・モンダヴィ社は、全てのカリフォルニアのワイナリーに多大な影響を与え続ける、カリフォルニア・ワインのリーディングカンパニーです。

ロバート・モンダヴィ「マエストロ」概要

創設者ロバート・モンダヴィ氏は、ワイナリー内に2000年に完成した「ト・カロンセラー」完成式典で自らオーケストラを指揮しました。そしてモンダヴィ氏自身がワイナリーの名指揮者(マエストロ)であったことから設立50周年の2016年に発売されたワインに「マエストロ」の名がつけられました。「マエストロ」は自由な発想で造られるボルドースタイルの芸術品ともいえるワインで収穫年によって使用されるブドウが異なります。今回日本初登場となる2014年ヴィンテージは、2014年がかベルネ・ソーヴィニヨンにとって素晴らしいヴィンテージであったことから、かベルネ主体のブレンドとなっています。濃い色調で、プラムやカシス、スマイルの香りがクレッシェンドのように広がり、シナモンやカカオの風味が追いかけてきます。タンニンはややなめらかで、力強い味わいです。