

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル

Taste of Tapa-tizers®

～フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー ワインフリーフロー&ミニトーク～

8月24日(月)実施

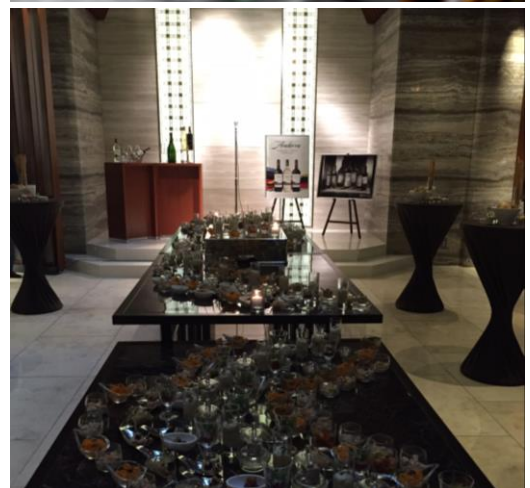
『Tapa-tizers タパタイザー®』からお届けする様々なタパスを堪能しながら
フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリーのワインフリーフローを
お楽しみいただくワインメーカーズイベント

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南/総支配人・金子宏之】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」でディナーコースの前菜として提供している、独自のサービス **Tapa-tizers タパタイザー®**をbuffet形式でお楽しみいただく『Taste of Tapa-tizers (テイスト オブ タパタイザー)』第2回として、映画界の巨匠フランシス・フォード・コッポラが手掛けるワイナリー「フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー」のワインフリーフローと、ソムリエ渋谷 康弘氏によるワイントークが楽しめる募集参加型イベント(料金:8,000円 ※税・サービス料込)を8月24日(月)に開催いたします。

Tapa-tizers タパタイザーとは、ディナーコースの前菜として提供し、Tapas(タパス)と Appetizer(アペタイザー)を組み合わせ、ザ・ダイニング ルームが独自で展開している前菜サービスです。グリッシーニやディップなどのアミューズブーシュをお楽しみいただきながら、メインメニューをお選びいただき、その後、冷菜や温物、スープなど、約15種類ほどのバラエティ豊かなタパスサイズの前菜をお届けしております。同イベントでは、**Tapa-tizers タパタイザー**のタパスをいくつかもお召し上がりいただける、buffet形式をご用意いたします。

ドリンクは、コッポラ監督の娘ソフィアに結婚のお祝いとして造られた銘柄「フランシス・コッポラ・ソフィア」のスパークリングから始まります。そして、彼の夢と情熱が造り上げたブランドワインの様々なテイストをお楽しみいただこうと、「コッポラ・ロッソ&ビアンコ」(白)、「フランシス・フォード・コッポラ・ヴェトル・サンテ」(赤)、「フランシス・コッポラ・ダイヤモンド・コレクション」(白)、「フランシス・フォード・コッポラ・ディレクターズ・カット」(赤)の4銘柄をフリーフローでご用意いたします。そして、渋谷 康弘氏のナビゲートによる同ワイナリーやワインについてのトークイベントを繰り広げます。

ワインにぴったりの **Tapa-tizers タパタイザー**、そして人気のアフタヌーンティーの焼き菓子をお供に、尽きることない会話を楽しみながらお過ごしください。女子会や同僚との懇親はもちろん、ワイン好きなお一人様でも気軽にご参加いただける同イベントの詳細は次ページの通りです。



写真上:「Tapa-tizers タパタイザー」は15種類ほどの
タパスサイズの前菜が楽しめるサービス
写真下:5月28日に開催した第1回の会場の様子

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル

Taste of Tapa-tizers®

～フランシス・フォード・ Coppola・ワイナリー ワインフリーフロー&ミニトーク～ 概要

- ◆ 日 時 : 2015年8月24日(月) 19:00～20:30 / 18:30 受付
- ◆ 場 所 : マルチファンクションルーム「ザ・コロッセオ パティオ」(26階)
- ◆ ナビゲーター : ソムリエ 渋谷 康弘 (しぶや やすひろ) 氏 ※プロフィールは下記をご確認ください
- ◆ 会 費 : 8,000円 ※消費税、サービス料込
- ◆ 料金に含まれるもの :
Tapa-tizers タパタイザー(ブッフェ形式) / デザート(焼き菓子各種)
フランシス・Coppola・ソフィア ブランド・ブラン モントレー(ファーストドリンクのみ) / 4銘柄のワインフリーフロー
- ◆ 募集人数 : 50名
- ◆ お申し込み : 「ザ・ダイニング ルーム」 TEL:03-5783-1258 HP: www.intercontinental-strings.jp
- ◆ メニュー例 :

Tapa-tizers タパタイザー メニュー

- ・マグロの漬けとアボカド 大葉の三重奏
- ・オレンジ風味のマリネサーモン オリーブソース
- ・コブ風味のタイのルッコラ巻 ホワイトバルサミコのパプリカソース
- ・彩野菜と生ハムのライスペーパー包み
- ・フォアグラのミルクレープ
- ・ホロホロ鳥のコンフィのシガーガレット
- ・イベリコチョリソーとトリュフのポレンタ バゲット添え
- ・アマダイのかりかり焼き
- ・シェーブブルチーズのグラタン
- ・モッツアレラの生ハムフリット黒コショウ風味、など全15種類

デザートメニュー

パイナップルパウンドケーキ / マカロン 2種(アールグレイ、カシス)
カヌレ / 苺のパード フリュイ

フリーフローワインメニュー

- 「Coppola・ロッシ&ピアンコ」より ピノ・グリージョ カルフォルニア(白)
- 「フランシス・フォード・Coppola ヴォトル・サンテ」より ピノ・ノワール カルフォルニア(赤)
- 「フランシス・Coppola・ダイヤモンド・コレクション」より シャルドネ モントレー (白)
- 「フランシス・フォード・Coppola・ディレクターズ・カット」より ジンファンデル ドライ・クリーク・ヴァレー(赤)



カリフォルニア州ナパバレーにある、「フランシス・フォード・Coppola・ワイナリー」

<ナビゲーター プロフィール>

渋谷 康弘 (ソムリエ / ワイン・イン・スタイル株式会社 代表取締役社長)
1964年新潟生まれ。インターコンチネンタル ホテルズ グループのレストランにてソムリエとして12年間の経験を積み、数々のソムリエコンクールで入賞を果たす。その後、アラン・デュカスなどの有名シェフのレストラン経営をサポートする。国内のワイン市場でいち早くカリフォルニアワインに注目し普及に貢献。現在は、ワイン・イン・スタイル株式会社の代表取締役社長としてカリフォルニアワインを中心に輸入販売を行う。



渋谷 康弘氏(写真右)

以上

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当: 土屋 薫

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail:kaoru.tsuchiya@intercontinental-strings.jp