THE UPPER

Press Release
2024.5.27

国内外のワインラヴァーが絶賛する『ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス』の世界へ誘うメーカーズディナーを2024年6月5日（水）、丸の内〈THE UPPER〉にて開催。

ROUX PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村貞裕）のフラッグシップレストラン〈THE UPPER〉は、ワインの生産者やインポーターを迎えた一夜限りの“メーカーズディナー”を定期的に企画。2024年6月5日（水）は、著名なワイン評価誌でも絶賛されているフランス・ブルゴーニュの地で造られた『ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス』のペアリングを愉しめる貴重なディナーを開催、現在予約を受け付けております。

『ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス』は、“サン・トーバン村（フランス）最大の生産者”と称えられる、5世代に渡って続くブルゴーニュの老舗メゾン。国内外のワインラヴァーのみならず、評論家や数々の有名レストランのソムリエを始めとしたワインのプロからの信頼も厚く寄せられています。
この日の為に厳選したラインナップは、日本未上陸の銘柄や生産量の少ない一級畑で生産されたプルミエ・クリュを含む全6種をご用意。豊かな果実味に加え、透明感、力強さ、余韻の長さを持つワインには、〈THE UPPER〉ソムリエの石井賢がシェフと考案したコース “ネオ・ビストロ料理”で『ドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス』の魅力を最大限に惹き出します。
当日は5世代目にあたるセバスティアン氏も来日、より一層ワインへの理解が深まる貴重な機会に、ぜひご参加ください。

受　付	2024年6月5日（水） 18:00
開　始	2024年6月5日（水） 18:30
場　所	THE UPPER 東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス 9F
内　容	ネオ・ビストロコース6皿＋アルコールペアリング6杯
金　額	15,000円（税込み・サービス料10%別）
予　約	https://x.gd/xiGBW

-ネオ・ビストロコース6皿-
ポテト 生ハム / トマトのガスパチョ イワシのマリネ、ハーブ添え / パテ・アン・クルート / ホタテのグリル　ソースブールブラン /マグレ鴨のロティ ソースヴァンルージュ / 枇杷のコンポート、クレーム・ダンジュ

-アルコールペアリング6杯-
CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS NV / BOURGOGNE CHARDONNAY LES MURELLES 2020 / SAINT AUBIN 1ER CRU SUR LE SENTIER DU CLOU BLANC 2020 / CHASSAGNE MONTRACHET LA GOUJONNE 2020 / SAINT AUBIN 1ER CRU SUR LE SENTIER DU CLOU ROUGE 2020 / VOUGEOT 1ER CRU LES PETTIS VOUGEOTS 2021

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
https://x.gd/KGP76

＜取材に関するお問い合わせ＞
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲（うるわし）
E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com / TEL : 080-4749-5216