

フランスの名門ワイナリー『アンリ・ブルジョワ』の生産者が来日。
メーカーズディナーを2024年11月28日（木）、表参道〈SPICA〉で開催。



株式会社トランジットオペレーションサービス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大坊健二）が運営するSNS総フォロワー約220万人を抱える「George ジョージ」こと吉田能シェフ監修のイタリアンダイニング〈SPICA〉で、フランスの名門ワイナリー『アンリ・ブルジョワ』の生産者を迎えた、一日限りのメーカーズディナーを2024年11月28日（木）に開催。

『アンリ・ブルジョワ』は10世代にわたり銘酒を造り続けているワイナリー。高級産地“サンセール”でソーヴィニヨン・ブランやピノ・ノワール、カベルネ・フランも栽培。よく熟したブドウに酸味を蓄えた上質なワインは、世界のソムリエやワインジャーナリスト、ワインラヴァーに至るまで、多くのファンを魅了しています。

当日は、フレッシュなミネラル感と果実味をもつ「サンセール・ダンタン」を含む全5杯を、〈SPICA〉レコメンドメニューが入ったコースとともにお届けします。

受 付 : 2024年11月28日（木） 18:30
開 始 : 2024年11月28日（木） 19:00
場 所 : SPICA 東京都渋谷区神宮前4-12-10
表参道ヒルズ本館 3F
内 容 : コース全7皿+ワインペアリング5杯
金 額 : 13,200円（税込・サービス料込）
予 約 : <https://x.gd/l22fv>
特 別 協 賛 : JALUX（ジャルックス）



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/7hH7b>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT HOLDINGS PR 雲類鶯（うるわし）

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com / TEL : 080-4749-5216

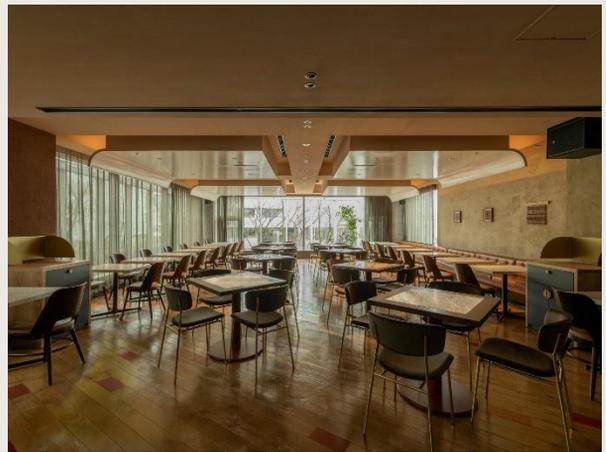
-コース7皿-

イチジクと生ハムのパニプリ / 秋ナスのズッパ / ストラチャテッラと柿のカプレーゼ / 季節のパスタ / 牛ほほ肉のカネロニ / もち豚のロースト キノコソテー / モンブラン

-ワインペアリング5杯-

プティブルジョワ ロゼ・ド・ピノ・ノワール 2022 / サンセール・レ・バロンヌ・ブラン 2022 / サンセール・キンメリジェンヌ 2022 / サンセール・ダントン 2013 / サンセール・ラ・ブルジョワーズ・ルージュ 2015

-Restaurant DATA-



正式名称 : SPICA (よみ:スピカ)
住所 : 東京都渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館 3F
電話 : 03-3408-0800
営業時間 : (Sun-Thu) 11:00 - 22:30 (Fri-Sat) 11:00 - 23:00
定休 : 表参道ヒルズに準ずる
座席数 : 130席
URL : <https://spica.im-transit.co.jp/>
予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/spica/reserve>
Instagram : https://www.instagram.com/spica_omotesando