

100年以上にわたってフランスで愛されている アペリティフワイン「リレ」とビストロ「ブノワ」がコラボレーション！ 7月1日～9月30日の期間、『「リレ」サマーアペリティフ フェア』を開催！



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(所在地:東京都文京区、代表取締役社長:ノジェム・フアド)が展開するフランス・ボルドー産のアペリティフワイン「リレ」では、ビストロ「ブノワ(BENOIT)」とコラボレーションし、『「リレ」サマーアペリティフ フェア』を、7月1日(月)～9月30日(月)の期間で開催します。

「ブノワ」は、100年にわたって今もパリで愛される老舗ビストロの名前とエスプリを受け継ぐ、アラン・デュカス氏のビストロです。そして、「リレ」もまた100年以上パリで愛されているアペリティフワインです。ワインと果実や果皮を使用して作られる自家製フルーツリキュールを絶妙なバランスでブレンドした、フルーティで爽やかな香りとおのやかな甘みが特徴です。

「ブノワ」では期間中、「リレ」の爽やかな香りの余韻とおのやかな苦みを損なわないよう、イタリア・シチリア産のレモネードをブレンドした「リレ・レモネード」を1杯1,200円(税別)にてご提供します。レモネードのキリッとした酸味が全体を引き締め、「リレ」の味わいを際立たせるアペリティフカクテルは、蒸し暑い夏におすすめの1杯です。

フランスには、食事の前にさっぱりとしたワインやワインカクテルなどで喉を潤しつつ、会話を楽しみながら食事をスタートさせる“アペリティフ”という文化があります。南仏の邸宅を彷彿とさせる、明るく開放感のある雰囲気のある「ブノワ」で、夏にぴったりの爽やかでフレッシュな「リレ」のアペリティフをお楽しみください。

『「リレ」サマーアペリティフ フェア』の詳細は次ページの通りです。

『「リレ」 サマーアペリティフ フェア』概要



100年にわたって今もパリで愛される老舗ビストロの名前とエスプリを受け継ぐ「ブノワ (BENOIT)」とコラボレーションし、アペリティフカクテル「リレ・レモネード」を1杯1,200円(税別)にてご提供。

開催期間: 7月1日(月)～9月30日(月)
ランチ 11:30～16:00(14:15 L.O.) / ディナー 17:30～23:00(21:15 L.O.)

場 所: ブノワ(BENOIT)
渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山10F Tel. 03-6419-4181
<http://www.benoit-tokyo.com/>

提供カクテル: 「リレ・レモネード」1杯1,200円(税別)
「リレ」の爽やかな香りの余韻とほのかな苦みを損なわないよう、イタリア・シチリア産のレモネードをブレンドしたアペリティフカクテル。レモネードのキリッとした酸味が全体を引き締め、「リレ」の味わい際立つ蒸し暑い夏におすすめの1杯。

※別途消費税とサービス料(ランチ・ディナー共7%)を申し受けます

「リレ(LILLET)」について

1872年にフランスのボルドーで設立された、100年以上フランスで愛されているアペリティフワイン。

厳選されたワインと果実や果皮を使用して作られる自家製リキュールが繊細なバランスでブレンドされた、フルーティーで甘美な香り、芳醇さ、バランス、生命感を兼ね備えた風味が特徴です。
19世紀より受け継がれるノウハウと伝統的な製造工程によって丹念に造られ、「リレ」ならではの香り高さとなめらかさを生み出しています。

フレッシュで大胆、そしてフルーティーなアロマと味わいが続き、花やほのかな蜂蜜、砂糖漬けのオレンジ、松ヤニ、ライム、ミントが香ります。

「リレ ブラン」 アルコール度数:17度 容量:750ml小売価格:オープン価格 [参考小売価格:2,400円(税別)]



【お問い合わせ先】