

2015年6月5日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
日本料理とワインを楽しむ会 『第 6 回 日本のワインを嗜むタベ』
2015年6月16日(火) 開催

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原英明〕では、2015年6月16日(火)19時より25階日本料理「旬彩」にて、参加人数限定イベント『日本のワインを嗜むタベ』を開催いたします。

「旬彩」は昨年3月より、北は北海道から南は九州まで日本各地のワインを約200種取り揃え、日本料理と日本ワインのマリアージュを提案しております。そして年に数回、国内のワイナリーから専門の方をお招きし、お話を聞きながら食事とワインを楽しむイベントを開催しております。今回は熊本県の熊本ワイン株式会社から講師をお招きし、造り手ならではの逸話や解説をお楽しみいただきます。

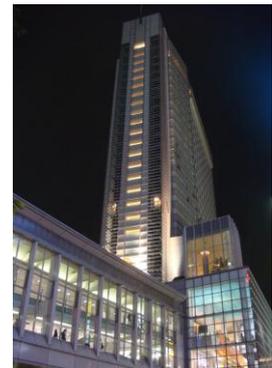
食事はワインとともに美味しく味わえるよう、ワインのラインナップを先に決め、それぞれと相性のよい料理を一品一品吟味して決めております。例えば穴子とおからのミルフィーユ仕立てに赤ワインを煮詰めて作るソースを使用したり、赤ワインで炊き込んだご飯をご用意いたします。一夜限りのワインと日本料理のマリアージュをご堪能ください。



日本料理「旬彩」



前回ワイン会セッティング



ホテル外観

《概要》

- 日時：2015年6月16日(火) 18:30 受付開始 19:00 スタート
- 会場：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金：お1人様 15,000円 (サービス料、消費税込み)
- ワイン：計7種類 (予定)
 1. 菊鹿シャルドネ (白 辛口)
 2. 肥後六花 熊本ロゼ (ロゼ やや辛口)
 3. 菊鹿ナイトハーベスト 小伏野 2013 樽醗酵熟成 (白 辛口)
 4. 熊本マスカットベリーA 樽熟成 2012 (赤 ミディアムライト)
 5. 巨峰のしづくエッセンス (白 極甘口 氷結仕込)
 6. 肥後六花 デラウエア (白 辛口)
 7. 菊鹿カベルネソーヴィニヨン (赤 ミディアムボディ)

■料理：全7品（予定）

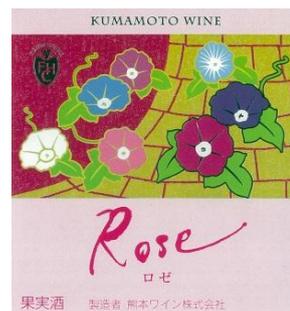
- 【前菜】 粟麩 ズッキーニ 才巻き海老 フロマーージュ味噌掛け
グリーンアスパラ ホワイトアスパラ 白海老 雲丹館
シャインマスカット 焼霜帆立 赤蒟蒻 桃白和え 松の実
- 【焼物】 蓮根餅 太刀魚 湯葉フォアグラ焼 くこの実
揚げ針牛蒡 鼈甲館
- 【造里】 鱧湯引き オリーブ梅肉
まぐろ赤身のづけ 黄身からし
加賀太胡瓜盛り あしらい色々
- 【強肴】 和牛変わり冷しゃぶ仕立て
春菊 鮑茸 雲実山椒酢 散らし花穂
- 【煮物】 穴子とおからのミルフィーユ仕立て スナッフえんどう
黄プチトマト 赤ワインソース セルフィーユ
- 【食事】 牛筋の赤ワイン飯 【香物】
- 【デザート】 バニラアイスとチェリージュビレ ミント

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話 03-5457-0131 ※予約制

◆熊本ワイン株式会社について

1999年設立。「地産地消」をモットーに熊本県産の葡萄にこだわり、現在14ヶ所の農場と契約。
ワイン作りの伝統を生かしつつ、最新の醸造技術による非加熱処理を行い、葡萄本来の風味を損なわない
生ワインによる最新の技術を導入しています。

<http://www.kumamotowine.co.jp/company/>



本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂（たかだ しずほ）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2（渋谷マークシティ内）

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp