



THE RITZ-CARLTON

OKINAWA

News

問い合わせ：PR担当 原田、辰澤
Manami.Tatsuzawa@marriott.com

ザ・リッツ・カールトン沖縄
www.ritzcarlton.com/okinawa

2022年5月6日

<補足資料>

開業10周年記念コラボレーション・ディナー、「ワイン&アート」メニュー

- ✓ 沖縄県産車エビとまぐろのカルパッチョ、根セロリのピュレ、黒パンのクランブル、イクラ（エルメス・ディアクトロスIIピアンコ 2019）
- ✓ 沖縄県産アカジンミーバイ、黒米とシーフード、アーサー海苔のグアツェット（オミオ・ロマーナ シャルドネ 2019）
- ✓ ジャガ芋とタイムのラビオリ、沖縄県産アグー豚のラグー、グリーンアスパラガス、ペコリーニチーズ（ディアナ・ネモレンシスI 2017）
- ✓ 沖縄県産黒毛和牛のフィレ、名護農家の野菜、はちみつと黒糖リンゴのソース（アルス・マグナ カベルネ・ソーヴィニヨン 2017）
- ✓ ダブルマンゴー、シャンパンエスプーマ、グアバのフォーム（紅茶もしくはコーヒー）

開業10周年記念限定オリジナルワイン「ディアナ・ネモレンシスI 2017」について

- 葡萄品種：メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン20%
- 特徴：ブラックチェリーやラズベリーを思わせ、ほのかなココアのような香りやたばこ、タマリンドの香りが感じられる。また、優しく丸みのある味わいで、滑らかで新鮮なタンニンが感じられる。非常に濃厚で長く残る余韻が特徴。

ボルドーの代表的なブドウの品種であるメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランをブレンドしたキュヴェ。ワインの名前「ディアナ・ネモレンシスI」は、ローマ神話の狩の女神の名前に由来しています。「ディアナ・ネモレンシスI」は、女性らしい魅力の持ち主である彼女の名にちなみ、上品かつ逞しい、自然の生命力を表現したワインです。

