

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」

Taste of Tapa-tizers®

～バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド トークイベント&ワインフリーフロー～

5月28日(木)実施

オリジナルの『Tapa-tizers タパタイザー®』を堪能しながらバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ブランドワイン 2 銘柄 4 種類のフリーフローをお楽しみいただく特別イベント

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南/総支配人・金子宏之】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、オリジナルの前菜サービス **Tapa-tizers タパタイザー**の商標登録記念イベント第一弾として、通常はコースの一環としてご提供する **Tapa-tizers タパタイザー**をブッフェ形式にてお楽しみいただける、募集参加型イベント『**Taste of Tapa-tizers ～バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド トークイベント&ワインフリーフロー～**』を5月28日(木)に開催いたします。



Tapa-tizers タパタイザーとは、コースメニューの前菜として提供し、Tapas(タパス)と Appetizer(アペタイザー)を組み合わせ、ザ・ダイニング ルームが独自で展開している前菜サービスです。グリッシーニやディップなどのアミューズブーシュをお楽しみいただきながら、メインメニューをお選びいただき、その後、冷菜や温物、スープなど約 15 種類ほどのバラエティ豊かに揃えるタパスサイズの前菜をお届けしております。

ウェルカムシャンパンから始まる同イベントでは、フランス・ボルドー5 大シャトーをもつ、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドにてブランド・アンバサダーを務めるアリス・アニュレ氏を迎え、ブッフェ形式の **Tapa-tizers タパタイザー**をお召し上がりいただきながらトークイベントをお楽しみいただけます。ワインフリーフローには、シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぐ代表的なブランドワイン“ムートン・カデ”と、アンデス山脈の恵まれた気候とロスチャイルド家の伝統が生み出したチリワイン“アンデラ”の 2 銘柄 4 種類をご用意いたしました。特に“ムートン・カデ”は 20 年間にわたり、カンヌ国際映画祭の公式ワインとして提供されており、今回は映画祭を記念してリリースされたユニークな限定ボトルでイベントを盛り上げます。

まるでジュエルのように美しく並べられ、様々な味をお楽しみいただける **Tapa-tizers タパタイザー**と、華麗なバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドの歴史やカンヌ国際映画祭にまつわるトークイベントを満喫いただけるイベントの詳細は次ページの通りです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」

Taste of Tapa-tizers®

～バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド トークイベント&ワインフリーフロー～ 概要

- ◆ 日 時 : 2015年5月28日(木) 18:30～20:30 / 18:00 受付
- ◆ 場 所 : マルチファンクショナルルーム「ザ・コロッセオ パティオ」(26階)
- ◆ ゲストスピーカー: バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド ブランド・アンバサダー アリス・アニュレ氏
- ◆ 会 費 : 6,000円(※消費税、サービス料込)
- ◆ 料金に含まれるもの:
トークイベント / Tapa-tizers タパタイザー(ブッフエ形式) /
シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド(ファーストドリンクのみ) / 2 銘柄 4 種類のワインフリーフロー
- ◆ 参加募集人数: 40名
- ◆ 申し込み・受付: 「ザ・ダイニング ルーム」 TEL:03-5783-1258 HP: www.intercontinental-strings.jp

◆ Tapa-tizers タパタイザー メニュー内容(予定)

炙り鮪の山葵醤油漬/蛸のマリネ ガリシア風 / 活ホタテのスマーク オイル漬け / アンチョビポテトサラダ
ケイジャンチキンとスイートコーンのサラダ / サラミとコルニッションのピンチョス / パテ ド カンパーニュ
フォアグラコンフィ / 生ハムのコロッケ クリームチーズソース / キャロット ラペ / ほたるいかのアヒージョ
じゃが芋としらすのアヒージョ / とうもろこしと枝豆のトルティージャ / チーズのハーブオイル
オリーブとドライマト / デイップ 3 種 / パン、グリッシーニ各種

◆ フリーフロー ワインメニュー

- ◇ Mouton Cadet Rouge <Cannes Limited Edition>
ムートン・カデ・ルーージュ・カンヌ・リミテッド・エディション
- ◇ Mouton Cadet Blanc <Cannes Limited Edition>
ムートン・カデ・ブラン・カンヌ・リミテッド・エディション
- ◇ Anderra Cabernet Sauvignon
アンデラ・カベルネ・ソーヴィニオン
- ◇ Anderra Sauvignon Blanc
アンデラ・ソーヴィニオン・ブラン



左:カンヌ国際映画祭を記念した限定ボトル
右:ファーストドリンクのシャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド

<Ms. Alice Agnellet アリス・アニュレ氏 プロフィール>

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社 ブランド・アンバサダー

フランス・パリ出身。フランス国立東洋言語文化研究所を卒業後に来日、2011年にワイン業界で最も名声を博する会社の一つ、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社に入社。フランスワインに関する知識を基に、更なる学識を深めるため、日本ソムリエ協会に属することを決め、2014年に同協会認定ワインアドバイザーの資格を取得。現在は、南東アジア圏と日本を担当するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社のブランド・アンバサダーとして活躍中。

以上

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当:土屋 薫

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail:kaoru.tsuchiya@intercontinental-strings.jp