



【世界最古のシャンパーニュ・メゾン ルイナル】
「大人のモダンジャパニーズ」

期間限定 HAL YAMASHITA東京とルイナルのフードペアリング

伊勢丹新宿 地下1階「Kitchen stage」にて限定開催

開催期間：9月14日(水)～9月27日(火)



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いシャンパーニュ「ルイナル」は、「禅 ZEN」をテーマにモダンジャパニーズスタイルの料理を提供する「HAL YAMASHITA東京」とフードペアリング企画を伊勢丹新宿地下1階「Kitchen stage」にて2016年9月14日（水）～27日（火）まで期間限定で展開いたします。

1729年に誕生し、“シャンパーニュの宝石”と謳われる世界最古のシャンパーニュ・メゾン、ルイナル。伝統的な製法に従い、長い熟成を経て生まれるルイナルの洗練されたエレガントな味わいは、世界中の人々を魅了し続けています。この度、美食家を虜にするルイナルと、素材の息吹を最大限に活かす“新和食”として世界が注目する「HAL YAMASHITA東京」のシェフ・山下春幸氏による、最高のフードマリアージュが実現します。「大人のモダンジャパニーズ」をテーマに展開されるスタイリッシュなコースは、もなかのアミューズにはじまり、豊潤な秋の恵みを感じる前菜から甘味まで、豪華なハイティースタイルにてご堪能いただけます。

また、「シャルドネの個性」を余すことなく表現したルイナル ブラン・ド・ブランと、優雅さと爽やかさが際立つルイナル ロゼを、グラス1杯からお愉しみいただける希少な機会となっています。

シャルドネの個性を完璧に表現し、光り輝くシャンパーニュと評されるルイナルと、「HAL YAMASHITA 東京」の色鮮やかなお料理とのマリアージュをお愉しみください。

【大人のモダン ジャパニーズ 概要】

会場：Kitchen Stage（伊勢丹新宿地下1階）

東京都新宿区新宿3丁目14-1

期間：2016年9月14日（水） - 9月27日（火）

※9月17日（土）、18日（日）はセミナー開催のため12時15分からの営業となります。

時間：10:30 - 20:00（ラストオーダー 19:00）

公式URL：<http://mhdkk.com/ruinart>

■ ルイナール メニュー

ルイナール テイスティングセット

（ブラン・ド・ブラン、ロゼ 各50ml）

2,160円（税込）

ルイナール ブラン・ド・ブラン グラス

1,296円（税込）

ルイナール ロゼ グラス

1,296円（税込）



■ Kitchen Stageメニュー

スペシャルコース 3,240円（税込/お一人様）

メニュー一例»



アミューズ/前菜



和牛赤味噌漬け低温 Grill
クレソンのサラダ
山椒の常温シャーベットを添えて



タスマニアサーモン
新和食コンフィ
いくらと薩摩芋を添えて

ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。

コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し、「清らかさ」「フィネス」「エレガンス」を追求しその繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出す高い技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから、「シャルドネ・ハウス」とも呼ばれています。

熟成には、1931年にフランスの歴史的建造物としてシャンパーニュ地方で唯一指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエル」を使用。

シャンパーニュの熟成に理想的な一定の温度と適度な湿度を保つ環境この環境で、繊細かつ清らか、エレガントなルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。



HAL YAMASHITA 東京

斬新な発想と確かな腕で日本料理界の寵児として知られる山下春幸氏が手掛ける一号店。

禅をテーマにモダンジャパニーズレストランとして東京ミッドタウンに2007年にオープン。気持ちの

よい空間で和の伝統をベースにした創造性豊かな新和食を楽しめます。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（株）サニーサイドアップ。 担当：中村、武田、久武

Mail: ruinart@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736