

秋のワイン会 10月3日(水)開催決定

特別フルコースとのペアリングで“北イタリア美食旅”

“熟成”が美味しさを変える肉とワイン、相性と芳醇な香りを愉しむ

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将）が運営する「RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE（レストラン ルーク ウィズスカイラウンジ）」（東京都中央区築地）は、ワインと特別フルコースをゲスト講師による解説とともに愉しむ「秋のワイン会」の開催を2018年10月3日(水)に決定し、本日から受付を開始いたしました。



北イタリア産ワインを中心に銘柄を揃え、相性を組み合わせる料理を特別フルコースでご用意しました。一皿ごとにペアリングした赤・白・スパークリングワインを、ソムリエ資格を持つ講師がポイントを分かりやすく解説します。デザートワインは、東京タワーとスカイツリーの夜景が一望できるスカイテラスで。都内の夜景を背景に、この贅沢な時を写真に収めて思い出に。まさに“秋の北イタリア美食旅”を一夜に凝縮してお届けします。



① “熟成”で美味しさが変わる肉とワイン

肉もワインも熟成させるもの。この好相性なペアリングをベースに、これからワインの知識を増やしたい方や日頃からワインを嗜む方に、本場の味を肩肘張らないスタイルでお愉しみいただけます。



③ 飲み比べで知識が豊富に

特別試飲コーナーでは、ペアリングで提案したイタリアワインの飲み比べも実施し、食材や TPO に合わせたワインの選び方をレクチャーいたします。



② イタリアといえば“ジビエ”に“トリュフ”

北イタリアは9月1日が狩猟解禁日で、ジビエとトリュフのシーズンがまさに今です。猪肉をサルシッチャ(腸詰め)にして、トリュフはフォアグラとともにリゾットに香りを添えてご用意しました。

④ ゲスト “モンテ物産”

イタリア産ワインやリキュールをはじめ、食材も取り扱う専門社。ソムリエも多数在籍し、ワイナリーの思いや情熱、イタリアの食卓に溢れるライフスタイルを提案しています。ワイン会では、モンテ物産のソムリエを特別講師に迎え、現地のトレンドから日常に至るまで本場の情報をお届けします。

【開催概要】

イベント名:【秋のワイン会】北イタリア美食旅 ～特別フルコース&ペアリング～
日 時:2018年10月3日(水)19:00オープン 19:30～21:30
会 場:レストランルークウィズスカイラウンジ
住 所:東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン47階
対 象:これからワインの知識を増やしたい方や日頃からワインを嗜む男性女性
定 員:70名
参加費:10,000円(税込)※当日お支払い
申 込:TEL 03-3248-0211 HP <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>
締 切:10月1日(月)22:00 ※定員になり次第締切
詳 細:専用ページ URL:<https://www.restaurant-luke.com/20180907/15889>

【コース&ペアリング 10,000円(税込)】

美明豚のリエットとラルド クロスティニー
× ベッレンダ/シャルドネ スプマンテ 産地:ヴェネト
猪肉のサルシッチャ プロシュート 全粒粉グリッシーニ
× スピネッタ/ロゼ・ディ・カサノーヴァ・トスカーナ 産地:トスカーナ
本日の築地市場から“バーニャカウダ”
× フォンタナフレdda/ガヴィ・ディ・ガヴィ 産地:ピエモンテ
牛肉のポツリートミスト
ポルチーニと栗のクリームリゾット グリルしたフォアグラとトリュフの香りを添えて
× アッピアーノ/アルト・アディジェ ピノ・ネーロ 産地:トレンティーノ・アルト・アディジェ
鹿児島和牛 あか牛 腿肉のタリアータ ピンテージバルサミコ
× フォンタナフレdda/バローロ 産地:ピエモンテ
モンテピアンコ
クルミのキャラメル メリング パーチ ディ ダーマ
× フローリオ/モルシ・ディ・ルーチェ 産地:シチリア
× コーヒーなど

【内容】

- 1:ワインに合わせた特別フルコースお楽しみいただけます。
ソムリエ資格を持つ講師から、ご提供に合わせてワインの特徴とペアリングのポイントを解説。
- 2:試飲コーナーでペアリングワインを飲み比べながら、食材や TPO に合わせたワインの選び方をレクチャー。
- 3:東京タワーとスカイツリーの夜景が一望できる「スカイテラス」で、デザートワインをご提供。
都内の夜景を背景にロケーションや記念撮影などお楽しみください。

+++++

RESTAURANT L U K E

with SKY LOUNGE

東京随一、天空のスカイラウンジとして知られ、ニューヨークの高層レジデンスを思わせる店内、高さ13Mの大きな窓からの絶景が魅力。東京タワー側からは富士山の彼方まで、スカイツリー側からは東京湾のベイブリッジを眺めることができます。このロケーションから得る高揚感の中で、何物にも縛られない優美な時を。築地直送の旬食材で、モダンイタリアン料理を提供します。



店 舗 名 RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE
(レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ)
住 所 東京都中央区明石町 8-1
聖路加ガーデン47階
T E L 03-3248-0211
ラ ン チ 11:30-15:00(L.O.14:30)
デ ィ ナ ー 18:00-22:30(L.O.22:00)
定 休 日 土・日・祝
席 数 室内90席 テラス120席
個室4席×2 スカイラウンジ 5名-30名収容
煙 草 禁煙
H P <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

会社概要

- 社 名:株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立:1997年7月1日
- 代表取締役社長:杉元 崇将
- 本 社 所 在 地:東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
- 従 業 員 数:950名(2018年5月1日現在)
- 事 業 内 容:ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト:<http://www.positive.co.jp/>
- 公 式 アカ ウ ン ト: Facebook (<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube (<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram (positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [小田・池田・後藤]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp