





秋の味覚に寄り添うブルゴーニュワインを厳選し、バイ・ザ・グラスで提供 4種を少しずつ楽しめるテイスティングセットも用意

Buvette(ブヴェット)「ブルゴーニュワイン フェア」

期間: 開催中~10月31日(水)

ニューヨークのウエストヴィレッジで"街の食堂"として絶大な人気を集め、今年3月に日本初上陸として東京ミッドタウン日比谷1階にオープンした「Buvette(ブヴェット)」では、10月31日(水)までの期間、多彩なワインリストの中から、ブルゴーニュワインをフィーチャーし、お勧めするワイン企画『ブルゴーニュワイン フェア』を開催しています。







現在、開催中の『ブルゴーニュワイン フェア』では、オーガニックの手法に加え自然界のリズムに沿ってブドウを育て造る"ビオディナミ農法"によるワインに拘る若手生産者"ドメーヌ アルロー"を中心に、Buvette がお薦めする優しい味わいのブルゴーニュワイン赤/白を4種類セレクトし、バイ・ザ・グラスで提供します。終日、これら4種のワインを少量ずつ味見できる「テイスティングセット」(1,800円・税別)も用意するほか、ディナータイム(17時~)には、「Buvette」スタイルでサーブするフランスの伝統家庭料理の数々とのペアリングを楽しんでいただけます。

■ Buvette「ブルゴーニュワイン フェア」開催概要

期 間: 開催中~10月31日(水)17時~ ※「テイスティングセット」は終日販売

内容: ブルゴーニュワイン4種のグラス販売、およびBuvetteペアリングフードメニュー販売

商 品: ブルゴーニュワイン 各種 1,400 円~、ペアリングフード 500 円~ ※価格はすべて税別

・「ドメーヌ アルロー ブルゴーニュ アリゴテ」 1,500円

~ペアリングフード~「砂肝のコンフィーと野菜のグレック」500円

- ・「ドメーヌ アルロー ブルゴーニュ オカ (ピノ ノワール) 」 1,800 円 ~ペアリングフード~「Boeuf Bourguignon(牛肉の赤ワイン煮込み)」 2,000 円
- ・「ジル ブートン ブルゴーニュ ブラン(シャルドネ)」 1,400 円 ~ペアリングフード~ 「Salade Lyonnaise (リヨン風サラダ)」 1,200 円
- ・「ドメーヌ ラモネ パストゥグラン(ピノ ノワール、ガメイ)」 1,500 円 ~ペアリングフード~ 「Brillat Savarin(ブリア サヴァラン)」 1,000 円
- ・「テイスティングセット」(上記4種ワイン飲み比べ) 1.800円

店舗: 「Buvette」

(東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

H P: https://ilovebuvette.com/

Instagram: @buvettetokyo

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】 株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307 広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す"ガストロテック (Gastrotheque)"という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。いつでも、どんな気分の時でも、その場面に寄り添った、思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所 在 地: 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階

電話番号: 03-6273-3193

営業時間: 平日 8:00~23:30(L.O22:30)、土日祝 9:00~23:30(L.O22:30)



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】 株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307 広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp