

ナチュラルチーズ専門店「フェルミエ」より、本間るみ子氏をお迎えしてのディナーパーティーを開催

レストラン「ロゼット」 チーズ×フレンチ×ワイン ペアリングディナーパーティー

開催日：2019年9月10日(火) 19:00～21:30

東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階にあるクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のメインダイニング、レストラン「ロゼット」では、都内に直営5店舗を展開するナチュラルチーズ専門店「フェルミエ」代表の本間るみ子氏をお迎えし、チーズ・フランス料理・ワインのペアリングディナーパーティー(お一人様 20,000円・税サ込、お土産付)を9月10日(火)に開催します。



このペアリングディナーパーティーでは、ナチュラルチーズを初めて日本に輸入、フランス産チーズに関する著書執筆などを通して、チーズの文化を日本に広めた功労からフランス国家功労勲章シュヴァリエに叙されるなど、チーズ業界の草分け的存在でもある本間氏よりチーズにまつわるお話を伺いながら、さまざまな種類のチーズとレストラン「ロゼット」シェフ・鏡 智行によるフレンチ、5人のソムリエが選ぶワインをお楽しみいただきます。

～本間るみ子氏～

新潟県佐渡に生まれ、1977年チーズ輸入会社チェスコ入社をきっかけにチーズとの付き合いが始まり、1986年3月に株式会社フェルミエを設立。日本で初めての本格的輸入チーズ会社であるフェルミエの代表。フランスやイタリアをはじめ各国のチーズを発掘し、日本に紹介する一方で、近年、めざましい発展を遂げている日本のチーズを世界に発信。チーズが日本人の生活にもっと取り入れられるよう、情熱的に仕事を続けるチーズの第一人者である。



レストラン「ロゼット」 チーズ×フレンチ×ワイン ペアリングディナーパーティー 概要

開催：2019年9月10日(火) 19:00～21:30

内容：フレンチコースディナー、お飲物(ワイン)、チーズ、お土産 ※ディナー詳細は次ページをご覧ください。

費用：お一人様 20,000円 (税・サービス料込)

店舗：「センチュリーコート丸の内」内 レストラン「ロゼット」

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel. 03-3213-1711

H P：<http://www.century-court.com>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307

レストラン「ロゼット」 チーズ×フレンチ×ワイン ペアリングディナーパーティー メニュー

仏産リ・ド・ヴォーのムニエル ジロール茸リゾット

オマール海老のビスク

宇和島産真鯛のソテーとラタトゥイユ バターミルクの香り

黒毛和牛イチボ肉のグリユ ソース・ボルドレーズ ドフィノワーズ、アンディーヴ（※下画像①）

ほろ苦いキャラメルのがトー ナッツのクロカンをアクセントにして（※下画像②）



①

黒毛和牛イチボ肉のグリユ ソース・ボルドレーズ
ドフィノワーズ、アンディーヴ

TOKYO COWBOY セレクトの黒毛和牛イチボを 56℃でじっくりと火を加えます。フランスの郷土料理ドフィノワーズ（ポテトグラタン）とアンディーヴのサラダを添えて。



②

ほろ苦いキャラメルのがトー
ナッツのクロカンをアクセントにして

がトーとクロカンは共にフランスの焼き菓子ですが、がトーがふんわりとした食感であるのに対して、クロカンはサクサクした食感が特徴。キャラメルのはのかな苦みと甘み、ナッツの食感が楽しい大人のデザートです。

レストラン「ロゼット」シェフ・鏡 智行

1990年に渡欧し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修業を積む。ベルギーでは三ツ星レストラン「ブルノー」に勤務。

1992年に帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001年、料理長に就任。

「自分が生まれ育った日本で、自分にしかできないフランス料理を創る」を信条に、生産の現場に足を運び生産者と交流を図りながら食材を選ぶ取組みを実施。

日本各地を巡り、生産過程の工夫や苦勞について生産者の方々に直接お話を伺うことで、その食材への想いを最高の形に調理し、お客様に提供しています。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL: 03-3470-5307

レストラン「ロゼット」 チーズ×フレンチ×ワイン ペアリングディナーパーティー ワインを選ぶ5人のソムリエ



横澤博司

鏡 智行

元平亮輔

立石栄美

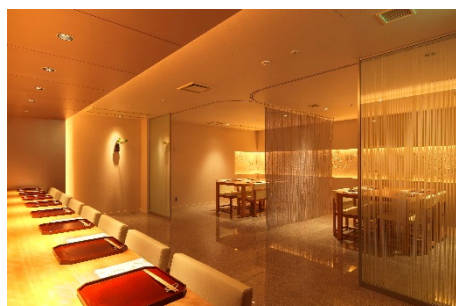
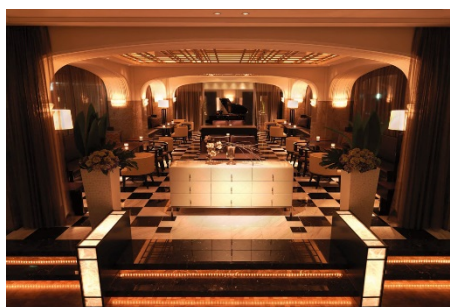
橋本佳耶

■「センチュリーコート丸の内」について

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。「センチュリーコート丸の内」は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストランです。1976年、東京・六本木に創業、2008年に現在の場所に「ブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ(会員専用施設)を備えます。

鏡 智行シェフが料理を手がけるレストラン「ロゼット」は、コース料理 10,000円～、鉄板施設も併設(鉄板「シェフズテーブル」は、コース料理 14,000円～)。薄 義貞料理長が料理を手がける「二十四節季 朔」はお任せコース 12,000円のみ、二週毎に献立を変更いたします。

会員制クラブは、約1,500名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン4店舗にて優待利用が適用されます。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307