



2011年9月12日

ホテル日航東京 エグゼクティブソムリエ 石田博(いしだひろし)
プロデュースによる 25名様限定、特別会席料理とシャンパンのマリアージュ
「秋の味覚とシャンパーニュ“アンリオ”の夕べ」開催

2011年9月29日(木)

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_655.html

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年9月29日(木)、シャンパンと日本料理のマリアージュ「秋の味覚とシャンパーニュ“アンリオ”の夕べ」を25名様限定で開催いたします。

「秋の味覚とシャンパーニュ“アンリオ”の夕べ」は、ホテル日航東京エグゼクティブソムリエ 石田 博がプロデュースする、松茸や秋鮭など旬な秋の味覚をふんだんに取り入れた特別会席料理に、200年の歴史を持つシャンパンメーカー“アンリオ”のシャンパンを合わせてお楽しみいただく、25名様限定の一夜限りの食事会です。石田博氏のホテル日航東京エグゼクティブソムリエ就任後、初めての企画となり、お客様に日本料理とシャンパンのマリアージュという、新しい食の愉しみ方をご提案いたします。

■「秋の味覚とシャンパーニュ“アンリオ”の夕べ」概要

実施日: 2011年9月29日(木)

時間: 18:30 受付 19:00~21:00 食事会

場所: 3F 日本料理「さくら」内宴会場「潮風」

金額: 1名様 20,000円 (ホテル会員様の場合 18,000円)

※消費税・サービス料込。

料理: 食前 骨煎餅(穴子)、炙りモッツアレラチーズ醤油漬
前菜 絹かつぎ、苦瓜ひたし、しらす山椒煮、真蛸生姜煮、川海老艶煮
土瓶蒸し 松茸・鱧
揚げ物 松茸天麩羅(俺塩・かぼす)
造り替わり にぎり寿し(白身昆布・墨烏賊・穴子)
強肴 伊勢海老具足煮
焼物 和牛杉板焼 西京味噌掛け
食事 秋鮭親子飯
デザート 柿のコンポート 焼き芋の冷たいスープ仕立て

シャンパンアイテム: アンリオ・ブリュット・スーベラン

アンリオ・ブランド・ブラン

アンリオ・ミレジム 2003

アンリオ・アンシャンテルール 1995

アンリオ・ミレジム 1990

アンリオ・ロゼ

ご予約・お問合せ: 日本料理「さくら」 Tel:03-5500-5714



■シャンパーニュ“アンリオ”について

約 200 年の歴史を持つアンリオ社は創業家であるアンリオ家が、今もなお家族経営を行う老舗のシャンパンメゾンです。生産量は年間約 100 万本と小規模ながら、その品質はフランスで最も権威あるワイン評価本「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス 2009 年版(旧クラスマン)」で 2 つ星、と極めて高く評価されており、トップフレンチなどで採用される、知る人ぞ知る老舗のシャンパンメゾンです。

■ホテル日航東京概要

名 称 :ホテル日航東京

代 表 者 :総支配人 塚田 忠保

所 在 地 :〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数 :452 室 (全室バルコニーつき)

アクセス :東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩 10 分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行(所要時間 5 分～10 分)。

