

ウェスティンホテル東京

“シャンパンビューでシャンパンディナー”

～フランスよりG. H. マム社 最高醸造責任者 ディディエ・マリオッティ氏を迎えて～

ヨーロッパアンコンチネンタル レストラン「ビクターズ」(22階)

2012年6月4日(月)

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)では2012年6月4日(月)にヨーロッパアンコンチネンタル レストラン「ビクターズ」(22階)にて一夜限りのG.H. マム社 シャンパンディナーを開催いたします。

ウェスティンホテル東京の最上階から東京タワーやレインボーブリッジのシャンパンビューをお楽しみいただきながらG.H. マム社 最高醸造責任者ディディエ・マリオッティ氏を迎え、G.H.マム社 シャンパン各種のラインアップでシャンパンと最高に相性の良い特別限定メニューを料理長古屋が考案します。

G.H.マム社 シャンパン 4種 はマム コルドン ルージュ、マムロゼをはじめ、マム ブランドのプレステージ・ラインナップも2種類ご用意いたします。

期間: 2012年6月4日(月)

レストラン: ヨーロッパアンコンチネンタル レストラン「ビクターズ」(22階)

コース内容:

Menu de Dinner pour le champagne Mumm

アミューズ

カナッペ

前菜

天使の海老と帆立貝のマリネ 完熟フルーツマトのカクテルソースと
そのジュレ

有機ベビーリーフとハーブスプラウトを添えて

温かい前菜

初夏野菜の温かいタルト マスタード風味の茄子のディップ
タイムの香り

お魚料理

スズキのシャンパン蒸し グレープフルーツのサバイオンソース
ズッキーニのパスタ仕立てと共に

お肉料理

フランス産プレス鶏のロースト
有機ポテトのピューレと焼き小玉ねぎと初夏野菜添え
マッシュルームとエストラゴンのクリームソース

デザート

フロマージュブランのムース
フレッシュベリーのコムポートと
ピスタチオのチュイル
コーヒー 紅茶 または ハーブティー 小菓子



G.H. マム社 シャンパン



「ビクターズ」(22F)

料金: 9,950円(税サ込み)

時間: 19:00 受付・19:30 開始・22:00 終了予定

お問合せ・ご予約: レストラン予約センター 03.5423.7865 (09:00~18:00)

G. H. マム社 について

1827年、ドイツの由緒あるワイン商マム一族によって、シャンパーニュ地方の中心ランスで創業された名門メゾン。現在では、シャンパーニュ地方の優良畑が集中するモンターニュ・ド・ランス地区などのグランクリュを中心に自社畑を保有。G.H.マム社の特徴は、栽培から醸造まで一貫したブドウづくりをし、ブドウを輸送することなく伝統的な圧搾機で圧縮し、クリュ(畑)、ブドウ品種、ヴィンテージごとに発酵させ、それぞれの異なる個性をブレンド。このこだわりが、マムスタイルである“フレッシュさと力強さの絶妙なハーモニー”を作りだし、創業以来かかげてきた「最高のシャンパンだけを」という理念を大切に受け継いでいる。

ウェスティンホテル東京について

ウェスティンホテル東京は、洗練された街として知られる恵比寿ガーデンプレイス内に、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルとして、1994年10月14日にオープンいたしました。ブランドコンセプトの「Preserving wellness in travel-旅先のウェルネス-」に基づき、お客様がご到着前より更に良い気分でご出発いただけるよう、心身の安らぎと活力を与える独自のプログラムを提供しております。高い天井に大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)にはヘブンリーベッドを備え快適な睡眠をお約束いたします。ホテル内にはお客様のご利用用途にあわせてお選びいただける5つのレストランと3つのバー/ラウンジを備え、また、ホテル内には本格的ヨーロッパスパ「ル・スパ・パリジエン」もご用意しております。



・ホームページ <http://www.westin-tokyo.co.jp/> をご覧ください。

<本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先>

ウェスティンホテル東京 セールス&マーケティング PR 担当 李美玲(リ・ミレイ)/松浦 良美
TEL : 03-5423-7740 FAX : 03-5423-7766