

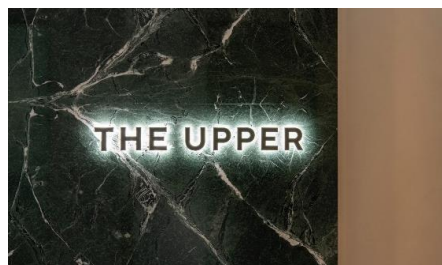
【一夜限りのメーカーズディナー】
高品質なフランスワイン『シャトー・カルボニュー』を愉しめる特別ディナーを
丸の内〈THE UPPER〉にて、2024年5月31日（金）に開催いたします。



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村貞裕）のフラッグシップレストラン〈THE UPPER〉にて、高品質なフランスワイン『シャトー・カルボニュー』を愉しめる一夜限りのメーカーズディナーを2024年5月31日（金）に開催、現在予約を受け付けております。

フランス・グラヴ地区の中で、最も規模の大きな醸造所として日本でも知名度が高い『シャトー・カルボニュー』。赤・白共に、グラヴ地区独自の厳格な格付けを果たしているワインです。当日は希少なマグナムボトルやバックヴィンテージを含む6種に、〈THE UPPER〉ソムリエの石井賢がワインの味わいをより惹き出せるようシェフとメニューを考案、今回限りのコース“ネオ・ビストロ料理”が誕生いたしました。『シャトー・カルボニュー』の有識者も迎え、醸造所の歴史や魅力に触れながら、一夜でのみ味わう事のできるマリアージュをご堪能ください。

受付 2024年5月31日（金） 18:00
開始 2024年5月31日（金） 18:30
場所 THE UPPER 東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス 9F
内容 ネオ・ビストロコース6皿+アルコールペアリング6杯
金額 15,000円（税込み・サービス料10%別）
予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/upper/reserve>



-ネオ・ビストロコース6皿-

ポテト生ハム / トマトのガスパチョイワシのマリネ、ハーブ添え / パテ・アン・クルート / ホタテのグリル ソースブルブラン / 仔羊のロティ チミチョリソース、夏野菜添え / ピンクグレープフルーツのコンポート、シャンパーニュジュレ

-アルコールペアリング6杯-

Pol Roger Brut Reserve Chateau Carbonnieux / La Croix de Carbonnieux Blanc 2021 / Ch Carbonnieux Blanc 2021 / Ch Carbonnieux Blanc 2016 / Ch Carbonnieux Rouge Magnum 2018 / Ch Carbonnieux Rouge 2010

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/W8lyE>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲（うるわし）

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com / TEL : 080-4749-5216