



【世界最古のシャンパーニュ・メゾン ルイナール】

「シャンパーニュの宝石」と称されるルイナールのエレガントな世界へいざなう
『ルイナールテラス』が六本木テラス フィリップ・ミルにて期間限定オープン

開催期間：2017年9月28日（木）～ 11月15日（水）



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いシャンパーニュ「ルイナール」は、東京ミッドタウン内にある「六本木テラス フィリップ・ミル」にて、『ルイナールテラス』を2017年9月28日（木）から11月15日（水）の期間限定で展開いたします。

1729年に誕生し、“シャンパーニュの宝石”と謳われる世界最古のシャンパーニュ・メゾン、ルイナール。伝統的な製法に従い、長い熟成を経て生まれるルイナールの洗練されたエレガントな味わいは、世界中の人々を魅了し続けています。ルイナールのシャンパーニュはシャルドネ主体であり、柑橘系を主体としたすっきりとした味わいを持ちながら、その高品質なブレンド力から白い花や桃などの丸みを帯びたアロマが特徴のシャンパーニュとなります。

『ルイナールテラス』では、シャルドネの個性を完璧に表現し光り輝くルイナールと、フランスシャンパーニュ地方でミシュラン二つ星に輝くフィリップ・ミル氏によるフードペアリングメニューをご提供いたします。フィリップ氏による色鮮やかな料理の世界観が完璧に体現できる洗練されたエレガントなテラス空間の中で、ルイナールの世界を繊細で長く続くパールのような泡立ちとプリオッシュやローストしたアーモンドなどの芳醇な香りが広がる「ルイナール ブラン・ド・ブラン」をご堪能ください。

世界中の人々を魅了していく洗練された清らかな味わいのルイナールとともに、秋の美しい時間を感じてみてはいかがでしょうか。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（株）サニーサイドアップ。 担当：加藤、中村、久武
Mail : ruinart@ssu.co.jp TEL : 03-6894-3200 FAX : 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736

【『ルイナールテラス』六本木テラス フィリップ・ミル メニュー 概要】

会 場：六本木テラス フィリップ・ミル 東京ミッドタウン ガーデンテラス4F

住 所：東京都港区赤坂9-7-4

期 間：2017年9月28日（木）～ 11月15日（水）

営業時間：LUNCH 11:00-15:30 (14:00 LO) / DINNER 17:30-23:00 (21:00 LO)

電話番号：03-5413-3282（受付時間10:00～23:00）

U R L：www.hiramatsurestaurant.jp/roppongi-terrace/

■『ルイナールテラス』提供メニュー

 <p>LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE</p> <p>Ruinart × ROPPONGI TERRACE by Philippe Mille</p>	<p>「シャンパーニュの宝石」とも呼ばれる エレガントなシャンパーニュ</p> <p>世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして 1729年に誕生したルイナール。 その洗練されたエレガントな味わいは、 世界中の人々を魅了しています。</p> <p>Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン・ド・ブラン</p> <p>「シャルドネの個性」を余すところなく表現した 淡いゴールドに輝くブラン・ド・ブラン。 滑らかでバランスのとれた味わいです。</p> <table border="1"><tr><td>Glass</td><td>¥2,800</td></tr><tr><td>Half Bottle(375ml)</td><td>¥12,400</td></tr><tr><td>Full Bottle(750ml)</td><td>¥20,000</td></tr></table> <table border="1"><tr><td>Food Set (Glass)</td><td>¥3,600</td></tr><tr><td>Food Set (375ml Half Pair)</td><td>¥14,000</td></tr></table> <p><small>※表示金額は、サービス料金・消費税別となっております。</small></p>	Glass	¥2,800	Half Bottle(375ml)	¥12,400	Full Bottle(750ml)	¥20,000	Food Set (Glass)	¥3,600	Food Set (375ml Half Pair)	¥14,000
Glass	¥2,800										
Half Bottle(375ml)	¥12,400										
Full Bottle(750ml)	¥20,000										
Food Set (Glass)	¥3,600										
Food Set (375ml Half Pair)	¥14,000										

※ 記載の価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

※ メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。

コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し、「清らかさ」「フィネス」「エレガンス」を追求しその繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出す高い技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから、「シャルドネ・ハウス」とも呼ばれています。熟成には、1931年にフランスの歴史的建造物としてシャンパーニュ地方で唯一指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエル」を使用。シャンパーニュの熟成に理想的な一定の温度と適度な湿度を保つ環境この環境で、繊細かつ清らか、エレガントなルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。



六本木テラス フィリップ・ミル

弱冠38歳にして国家最優秀職人賞（M.O.F.）を受賞しフランス・シャンパーニュ地方でミシュラン二つ星に輝くドメヌ レ・クレイエールの総料理長、フィリップ・ミル氏。「六本木テラス フィリップ・ミル」は、フィリップ氏による日本初のレストランです。日本の素晴らしい食材で表現する、フィリップ氏の新たな料理の世界をお楽しみください。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（株）サニーサイドアップ、担当：加藤、中村、久武
Mail:ruinart@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736