



創造性と革新性を追求する世界最古のシャンパーニュ メゾン「ルイナール」

「TOKYOGRAPHIE 2019」でのコラボレーション作品公開を記念し、
同会場4F「COTEAU. (コトー)」にて2日間限定スペシャルディナー

『Food for Art ディナー(食と芸術)』を開催！

開催日：2019年11月30日(土)、12月1日(日)

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 メゾン ルイナールは、視覚芸術の魔術師 ヴィック ムニーズとメゾン ルイナールの今年のコラボレーション作品を「TOKYOGRAPHIE 2019」で期間限定で公開することを記念し、会場のKASHIYAMA DAIKANYAMA内4Fにある「COTEAU. (コトー)」にて、2019年11月30日(土)、12月1日(日)の2日間限定スペシャルディナー『Food for Art ディナー(食と芸術)』を開催します。両日とも15席限定で、SUGALABO 須賀シェフ監修のお料理と4種のルイナール シャンパーニュのペアリングをお楽しみいただけます。



メゾン ルイナールが2019年から新たに取り組んでいる「Food for Art」プログラムは、食と芸術が出合う場所として芸術と美食のペアリングをすることで、芸術家(アーティスト)とシェフの本物の出会いを生み出し、2つの創造的な世界を親密に結びつけることが目的となっています。このプログラムは、芸術家、シェフ、そして最高醸造責任者フレデリック パナイオティスのトリオで構成され、彼らの6つの手で生み出される独特なメニューや、想像力を掻き立てるような組み合わせを考えだし、それを世界中のシェフが形にしていきます。スタートの年にふさわしい今年も、視覚芸術の魔術師 ヴィック ムニーズがミシュランで2回星を獲得したパリジャン、ダヴィッド・トゥタンと自分たちの共通の基礎を探索し、「SHARED ROOTS」として、根菜(Roots)を基にしたメニューを完成させました。

今回の2日間限定スペシャルディナーでも、テーマに沿って根菜を使用した季節のお料理と4種のルイナール シャンパーニュを、シャンパーニュ アンバサダー ティモシー ベックにより、ルイナールの歴史や、アートとの関係、「SHARED ROOTS」の話などを交えて、お楽しみいただけます。

是非ともこの機会に、「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2019」で日本初公開した、ブラジル出身の現代アーティスト ヴィック ムニーズとのコラボレーション作品を、「TOKYOGRAPHIE 2019」でご覧いただいた後、ルイナールが奏でる『Food for Art ディナー』をご堪能ください。

ルイナールとアート

ルイナールでは自らの伝統、歴史、卓越性を広めていくコミュニケーションを芸術を通しておこなっています。ルイナールの世界観は上品さ、純粹、輝き、そして時代を超えたメゾンの新しいスタイルで世界を舞台に活躍する新進気鋭のアーティストたちと共に創造すると同時に、多くの才能を支援しています。その歴史はベルエポックの1896年に遡り、アールヌーヴォーの旗手と謳われたアルフォンスミュシャへ広告ポスターを依頼し、世間を魅了したことに始まります。2000年以降はブランドの性質や価値観を伝えるため、時代の先端を行くアーティストとのコラボレーションを毎年実施しています。現在は、年間30以上もの世界アートフェアに協賛して、アートシーンに欠かせないシャンパーニュとして確固たる地位を築き、世界中のアート愛好家に注目されています。

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：保谷のぞみ、阿部春奈、中村ケニー
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

◆『Food for Art デイナー(食と芸術)』 概要

- ・ 会 場 : COTEAU. (コトー)
東京都渋谷区代官山町14-18 4F
- ・ 開催日 : 2019年11月30日(土)、12月1日(日)
- ・ 時 間 : 17:30~ (L.O 21:30) の間
- ・ 席 数 : 両日限定15席
- ・ 販売価格 : 20,000円 (税込サ別) ※別途サービス料10%頂戴いたします。
- ・ 予 約 : <TEL> 03-5784-1670
<WEB> <https://www.tablecheck.com/ja/shops/coteau/reserve>
※ご予約はレストランへ直接お問い合わせください。



【内容】

季節ごとに選りすぐりの新鮮な食材を使ったコース料理と一緒に、ルイナールのシャンパーニュをお楽しみいただける2日間限定のスペシャルディナー。シャンパーニュ アンバサダー ティモシー ベックが、ルイナールの歴史や、アートとの関係、「SHARED ROOTS」についてご説明いたします。

- ・ お 食 事 : アミューズ / 前菜2種 / メイン料理2種 / デザート / ハーブティー
- ・ お 飲 物 : ルイナール ブラン・ド・ブラン / ルイナール ロゼ /
ドン・ルイナール 2007 / ドン・ルイナール ロゼ 2007



シャンパーニュ アンバサダー
ティモシー ベック

COTEAU. (コトー)

フランス語で「丘」を表す「COTEAU.」は、代官山の新たな「丘」KASHIYAMA DAIKANYAMAの「丘の上のレストラン」と言えます。「食を通じて日本と世界をつなぐ」をコンセプトに、次世代のフレンチを味わえるラボラトリーとして世界から注目を浴びるSUGA LABOを主宰する須賀シェフを監修に迎え、季節ごとに選りすぐりの新鮮な食材を使った、自然の多様性と素材本来の美味しさを引き出したコース料理を、ペアリングのお飲み物とともに楽しみいただけます。レストラン内は、天然木や大理石といった素材の重なりによって生まれるひとつのアートのような空間。上質を知る大人のための、五感と知的好奇心を刺激する新しい美食体験が出来ます。



◆ TOKYOGRAPHIE 2019

「RUINART × VIK MUNIZ -SHARED ROOTS-」

- 【 作 品 名 】 RUINART × VIK MUNIZ -SHARED ROOTS-
- 【 会 場 名 】 KASHIYAMA DAIKANYAMA GALLERY
- 【 住 所 】 東京都渋谷区代官山町14-18 1F
- 【 期 間 】 11月30日(土)~12月8日(日)
- 【 時 間 】 11:00-20:00(12月8日のみ11:00-15:00)
- 【アーティスト】 Vik Muniz (ヴィック ムニーズ) ※本人の来日はありません

ルイナール

1729年創設以来「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。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」「繊細さ」「上品さ」を追求した、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して高度な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」として、その地位を確立してきました。熟成には、1931年フランス歴史的建造物として指定された、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。熟成に理想とされる一定の温度と、適度な湿度を保つ環境下で繊細、且つ清らか、上品なルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成させます。創設300周年を10年後に控えた本年から、ルイナールカウントダウンとして全世界でさまざまな催しが計画されています。



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: 保谷のぞみ、阿部春奈、中村ケニー
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