



【世界最古のシャンパーニュ・メゾン ルイナール】
ルイナールと和食の繊細なフードペアリングが一夜限りで登場

アンダース東京「ルーフトップバー」にて開催

開催期間：2016年12月31日（土）



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」が、12月31日（土）にアンダース東京のルーフトップバーにて登場するガラディナーコース、「寿司とシャンパンのガラ ラウンジメニュー」で提供されます。

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です。それが故に、素材の持つ味を活かしながら作り手独自の味わいが表現される繊細な寿司との相性は群を抜き、特別な時間を華やかに彩るニューイヤーズイヴにぴったりのシャンパーニュです。

ラウンジメニューでは「シャルドネの個性」を余すことなく表現したルイナール ブラン・ド・ブランとルイナール ロゼをお好きなだけお楽しみ頂けると同時に、国内でも一部のみで提供されるアール・ド・ルイナールや、プレステージラインの、ドン・ルイナールとのペアリングも登場します。

一年の締めくりにぴったりのニューイヤーズイヴディナーとして、是非お楽しみ下さい。

【寿司とシャンパンのガラ ラウンジメニュー 概要】

会 場：ルーフトップバー（アンダーズ 東京 52階）

東京都港区虎ノ門1-23-4

期 間：12月31日（土）17:30 ～

※お席は2部制（17:30～/20:30～）となります。

電話番号：03 6830 7739（受付時間9:00～21:00）

予約専用メールアドレス: tokyo.restaurant@andaz.com

U R L : andaztokyodining.com

■「寿司とシャンパンのガラ ラウンジメニュー」

ガラディナーコース： ¥35,000 (税抜/お一人様)

アール・ド・ルイナル シャンパン カクテル（一口サイズのアミューズ）

- ・鮫肝と河豚皮のクレープ包み
- ・蒸し鮑と海老 モッツアレラチーズと柚子味噌のロリポップ

ルイナル ブラン・ド・ブラン

- ・お造り-柑橘類とお塩と共に-
- ・寿司

ドン・ルイナル 2004

- ・鮪のタルタルのスモーク・中巻き・ほうれん草の薄焼き玉子・サーモンの炙り・クリームチーズ・お新香

ルイナル ロゼ 2002

- ・お造り/本鮪
- ・聖護院大根 ブリの照り焼き
- ・寿司

・お椀

洋風味噌汁 蕪 海老しんじょう

・デザート

胡麻豆腐 キャラメルソース バニラアイスクリーム

*ルイナル ブラン・ド・ブランとロゼはお好きなだけお召し上がりいただけます。

※ 記載の価格に消費税と15%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ルスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。



アンダーズ東京 ルーフトップバー

最上階の52階に位置するルーフトップバー。セミオープンテラスから、東京湾やお台場など眩く美しい夜景が眼下に広がります。店内には、茶室をイメージした落ち着いたローカウンターや炉を囲んだソファ席など、日本の伝統的なエッセンスを感じられます。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナル PR事務局（株）サニーサイドアップ、担当：中村、武田、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