

2013年11月20日  
株式会社ワンダーテーブル

## トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」 1周年特別企画 世界最古シャンパンフリーフロー

昨年12月7日、南青山の路地裏にリニューアルオープンしたトリュフ料理専門店「Terres de Truffles, Tokyo(テール・ド・トリュフ 東京)」では、2013年11月26日(火)～12月19日(木)の間、オープン1周年を記念し、シャンパン“Ruinart(レイナル)”をフリーフローでご用意します。レイナルは、伝統的な製法とシャルドネ種に拘って造られた、世界最古のシャンパーニュ・メゾンです。最古のシャンパンと、今が旬のトリュフのマリアージュを味わえる機会は、中々ありません。この貴重な機会を、ぜひお楽しみください。

### ■シャンパン“Ruinart(レイナル)”

レイナルは、1729年に創業した世界で最古のシャンパーニュ・メゾンです。伝統製法とシャルドネ種にこだわり、8kmにもわたる地下のクレイエール(=古代の石灰岩石切り場)でゆっくりと熟成させています。このクレイエールは、フランス国家の歴史的建造物に指定されている唯一のクレイエールです。その深さと石灰岩の性質が、最適な温度と湿度をキープし、高品質な泡を生み出しています。何世紀にもわたり磨き上げられてきたシャンパンをぜひこの機会にお試ください。



提供期間: 2013年11月26日(火)～12月19日(木)  
価格: フリーフロー ¥10,000(税込・サ別) /お一人様  
グラス ¥2,500/杯

### ■Terres de Truffles, Tokyo

Terres de Truffles, Tokyo(テール・ド・トリュフ 東京)は、フランス料理をベースに、トリュフの魅力を最大限にいかしたお料理を提供する、トリュフ料理専門店です。¥15,000円のコース料理に加え、気軽にトリュフをお楽しみいただけるよう、アラカルトメニューも充実させています。看板商品の「ポムム・ド・テール(Pommes de Terres)」とワインで軽い夕食を、と言ったご要望にもお応えします。シェフ小澤の幅広い知識と経験をもとに、「トリュフの炊き込みご飯」など、斬新なトリュフ料理にも挑戦しております。

## ■店舗情報

2002年にオープンしたフランスのニースにある本店は、フランス国内だけでなく、日本のメディアにも頻繁に取り上げられる有名店で、翌2003年にはパリにも支店がオープンしました。気取ることなくトリュフ料理を心ゆくまで楽しめるレストランとして、食にうるさい多くのフランス人をはじめ、世界中の美食家たちに愛されている人気のレストランです。その姉妹店となる『Terres de Truffles, Tokyo』は、2008年より、六本木ヒルズけやき坂にて営業しておりましたが、2012年12月、南青山にリニューアルオープンしました。本店が持つアットホーム



な雰囲気を残しつつ、気軽にトリュフ料理をお楽しみいただける店づくりを目指しています。贅沢な料理の数々を、ゆったりとした時間の流れる落ち着いた雰囲気のなかで、心ゆくまでご堪能ください。

店名: Terres de Truffles, Tokyo(テール・ド・トリュフ 東京)  
URL: <http://www.terresdetruffles.jp>  
住所: 東京都港区南青山 2-27-6 Reve 南青山ビル 1F  
TEL: 03-5772-2139  
アクセス: 東京メトロ銀座線 外苑前駅から徒歩約3分  
営業時間: ランチ 11:30~15:00(LO 14:00) ディナー 17:30~23:00(LO 21:00)  
休業日: 月曜日  
席数: 計42席

### <本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)