

ANNIVERSAIRE

Café & Restaurant

PRESS RELEASE

2015年6月8日

アニヴェルセル株式会社

【夏至の日午前0時解禁】南仏屈指5つ星生産者が生み出す、注目のロゼ・ワイン！

アニヴェルセル「ミラヴァル・ロゼ フェア」開催！

～カフェ&レストランにて夏至の日6月22日～提供開始&ギフトコレクションにて本日～先行予約開始～

アニヴェルセル株式会社(代表取締役社長:平井 雅丈)が運営する、表参道「アニヴェルセル カフェ&レストラン」(東京都港区北青山3-5-30)では、2013年の発売開始とともに瞬く間に世界の注目を集めた「ミラヴァル・ロゼ」の新ヴィンテージが楽しめる『ミラヴァル・ロゼ フェア』を2015年6月22日(月)から7月21日(火)の期間開催します。また、隣に併設する「アニヴェルセル表参道ギフトコレクション」では、先行販売の受付を6月8日(月)より店頭にて開始します。



当フェアで提供する「ミラヴァル・ロゼ 2014」は、アンジェリーナ・ジョリー、ブラッド・ピット夫妻とペラン・ファミリーが手がけたことで2013年の販売開始とともに瞬く間に世界の注目を集め、生産者直販サイトでは5時間で6,000本が完売した「ミラヴァル・ロゼ」の新ヴィンテージです。そんなロゼを楽しむ前菜として、鴨肉の“脂”を落とすようにフライパンでじっくり焼き、低温のオーブンで優しく火入れをした上で、さらに冷蔵庫で一晩寝かせた鴨胸肉のカルパッチョをご用意しました。初夏をイメージし、フランボワーズの酸味とバルサミコの甘味・旨味を加えたソース、冷めてもトロトロの食感のフォアグラプリンを、薄くスライスした鴨肉に添えた手間ひまかけた一品となっています。また、ギフトショップでは「ミラヴァル・ロゼ 2014」の販売に先立ち、店頭にて先行予約の受付開始いたします。

毎年、フランスのプロヴァンス地方では、夏至の夜に音楽、花火、旬の果物を楽しみながら“プロヴァンス・ロゼ”を片手に夏の到来を祝います。今年の夏は、表参道でこのロゼと前菜を楽しみながら、プロヴァンスの夏を体感いただけます。

ミラヴァル・ロゼ フェア 概要

◆「アニヴェルセル カフェ&レストラン」表参道店 提供商品◆

<http://cafe.anniversaire.co.jp/>

①「フランス産鴨胸肉のカルパッチョとフォアグラプリン～フランボワーズとヴィンテージバルサミコソース～」¥1200

②「ミラヴァル・ロゼ 2014」(グラス提供) ¥1000 ※①②のセット価格 ¥1800 にて提供。

【提供期間】:2015年6月22日(月)～7月21日(火)

【店舗概要】:東京都港区北青山3-5-30/電話番号:03-5411-5988/営業時間:平日:11:00～23:00・土日祝:9:00～23:00

◆「アニヴェルセル 表参道 ギフトコレクション」販売商品◆

<http://gift.anniversaire.co.jp/>

①「ミラヴァル・ロゼ 2014」(生産国:フランス 容量:750ml アルコール度数:13%) Box 付 ¥3780/グラスセット ¥8550

【先行受付】:2015年6月8日(月)～店頭にて受付開始

【販売期間】:2015年6月22日(月)～店頭及びオンラインショップにて販売 ※なくなり次第終了

【店舗概要】:東京都港区北青山3-5-30/電話番号:03-3478-5488/営業時間:11:00～20:00

(価格は全て税込価格)

【ミラヴァル・ロゼ 特徴】プロヴァンスの中心地、ブリニョルの北に位置する厳選した畑の100%オーガニックのブドウを使用。白い花や摘みたてのイチゴなどの繊細な香り、複雑でラズベリーやワイルド・ストロベリー、ハーブ、柑橘のような味わいを感じます。高い標高のおかげで清々しい酸が保たれ、丸みがあり澁刺とした長い余韻を伴う個性豊かな仕上がりです。

<本リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先> アニヴェルセル株式会社 広報・PR 室: 須崎ゆかり 上小牧怜奈
【Mail】 pr@anniversaire.co.jp 【Tel】 045-948-6396 【Fax】 045-948-6923

かみこまき