

茶玻璃ワイン会

ワインと食を通じて、人と人の繋がりを大切にしたい、そんな想いから開催いたします。

2015
MAY

ニュージーランドのワインと初夏のフレンチ

近年急成長を遂げているニュージーランドワイン。品質に対して並はずれた情熱を注ぐワイナリーが多く存在しています。

今回は、そんなニュージーランドのワインと、特製フレンチ料理をお楽しみいただけます。



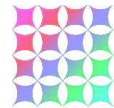
【日時】

2015年5月27日(水) 18:30~20:30 (18:00 受付)

【会場】

ラ・キュイジーヌ・ジャポネーズ 玻璃
(La Cuisine Japonaise HARI)

茶玻璃 3F



玻璃

LA CUISINE JAPONAISE

<http://www.chaharu.com/event/>

新しい「道後」を生み出すメインダイニング 「La Cuisine Japonaise 玻璃」

季節の野菜や瀬戸内産の魚介類など、シェフが厳選した地元食材をベースに

和の伝統と西洋文化が技によって調和するここだけの「道後キュイジーヌ」。

フレンチやイタリアン、和食それぞれの味と美しさをさまざまな形でお楽しみいただけます。

【料金】 お一人様 7,560円(税込)

【ワイン】

スパークリングワイン

モートン・エステート スパークリング "ミミ" メソッド・トラディショナル

Morton Sparkling "Mimi" Methode Traditionnelle NV

チャーミングなスパークリングワインで、デリケートかつ新鮮で鮮やかなシトラスとりんごの香りと味わいです。



白ワイン

アストロラーベ ソーヴィニオン・ブラン "ブラヴィンス・レンジ"

ASTROLABE Sauvignon Blanc Marlborough Province

「ロンドン・インターナショナル・ワイン・チャレンジ」にて、栄えある "部門トロフィー" を授けられた、NZのニュー・スター。



赤ワイン

ヴィラ・マリア プライベートビン メルロー & カベルネ・ソーヴィニオン

Private Bin Merlot & Cabernet Sauvignon

完熟したブラックベリーやラズベリーを思わせる香り。レッドチェリーのジューシーな味わいの奥にシダーやタバコのニュアンスを感じる。柔らかなタンニン、長い余韻



【料理】

初夏のフレンチ料理

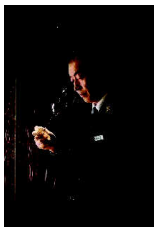
日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

勇 正人

Masahito Isami

1965年 宇和島市生まれ

ホテル・バー・レストラン等で20年。ソムリエ・バーテンダーとして勤めドイツや国内の産地を廻り、研鑽を深める。現在、茶玻璃 料飲部マネージャーを務める。



松山市道後湯月町4-4

茶玻璃 3F TEL089-945-1321

CHAHARU URL <http://www.chaharu.com/>

