



カリフォルニア屈指のワイナリー「パッツ&ホール」ワインメーカーズディナーのご案内

世界最高峰のシャルドネとピノ・ノワールを味わう夕べ

マンダリン オリエンタル 東京では9月9日(木)、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、『世界最高峰のシャルドネとピノ・ノワールを味わう夕べ』を開催いたします。

今回は、カリフォルニア屈指のワイナリー「パッツ&ホール」より、オーナーの1人であるドナルド・パッツ氏を招聘し、カリフォルニアで最良の単一葡萄畑から造られるシャルドネとピノ・ノワールをご賞味いただきます。ハイライトには、重厚さと繊細さが共存する最高級のシャルドネとピノ・ノワールを求めてたどり着いたという単一畑「ハイド・ヴィンヤード」と「ピゾーニ・ヴィンヤード」から生まれた、特別マグナム・ボトル2003年の蔵出しをご用意いたしました。これらの個性溢れる6種類のワインと、料理長オリヴィエ・ロドリゲズが腕を揮う6皿の料理が織りなす完璧なマリアージュをご堪能ください。

日時：2010年9月9日(木)

18:00~19:00のお好きな時間にお越しください

場所：37階 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」

料金：お一人様 20,000円

コース料理とワインを含む／消費税込・サービス料別

予約：レストラン予約にて承ります 0120-806-823



Patz & Hall's featured exclusive wines

2008 Chardonnay Dutton Ranch

シャルドネ ダットン ランチ

2008 Chardonnay Hyde Vineyard

シャルドネ ハイド ヴィンヤード

2003 Chardonnay Hyde Vineyard Magnum

シャルドネ ハイド ヴィンヤード マグナム

2008 Pinot Noir Jenkins Ranch

ピノ ノワール ジェンキンズ ランチ

2007 Pinot Noir Pisoni Vineyard

ピノ ノワール ピゾーニ ヴィンヤード

2003 Pinot Noir Pisoni Vineyard Magnum

ピノ ノワール ピゾーニ ヴィンヤード マグナム

Menu

Queue de langoustine délicatement poêlée aux zestes de citron vert, terrine de fenouil et sabayon acidulé

ラングスティーヌのポワレ ライム風味
ういきょうのテリーヌと酸味のあるサバイオン

Blanc-manger d'oursin et composition de choufleur, chantilly safranée

雲丹のブランマンジェとカリフラワーのコンポジション
サフランのシャンティエ

Noix d'ormeau rissolée au beurre noisette et endives caramélisées à la vanille

鳥がしバターでソテーしたアワビとアンディーブのキャラメリゼ

Escalope de foie gras poêlée et gratinée au genièvre, fricassée de cèpe et girolle à la truffe fraîche

フォワグラのポワレとグラチネ
セップ茸とジロール茸のフリカッセ トリュフの香り

Risotto de pigeon au romarin, les cuisses braisées au vinaigre balsamique et à la mûre

鳩のリゾット バルサミコ酢で煮込んだ腿肉を添えて

Filet de bœuf rôti au poivre noir, céleri rave étuvé et tartelette de figue à la cannelle, réduction de vin rouge

北海道大沼黒牛フィレの黒胡椒風味ロースト
根セロリのエチューベとイチジクのタルトレット

Bavarois cassis vanille, glace aux raisins Kyoho

カシスとバニラのババロアと巨峰のアイスクリーム