

A one-night Exclusive Dinner with World Renowned Wine Makers  
**Josh Jensen & Beth Novak Milliken**  
 Presenting some of their Greatest California Wines on 18th June 2012

「カレラ」のジョシュ・ジェンセン氏と「スポッツウッド」のベス・ノヴァック・ミリケン女史を迎えて

## カリフォルニア・ワインの真髓を味わう 一夜限りのスペシャル・ディナー

37階 フレンチインスパイアダイニング シグネチャー  
 2012年6月18日(月) 18:30~19:30 のお好きな時間にお越しください  
 ディナーコースお1人様22,000円  
 (コース料理、ワインを含む/消費税込・サービス料13%別途)



ミシュラン1ツ星、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」では、『カリフォルニア・ワインの真髓を味わう一夜限りのスペシャル・ディナー』を開催いたします。今回は、カリフォルニアを代表するピノ・ノワールの巨匠「カレラ」のジョシュ・ジェンセン氏と、ナパ・ヴァレーで最も優雅で女性的なカベルネ・ソーヴィニオンを造る「スポッツウッド」のベス・ノヴァック・ミリケン女史を招聘し、夢のコラボレーションを実現。この二人が世に送る極上ワインの数々と、料理長オリヴィエ・ロドリゲズのイメージーションが織り成す一夜限りの特別ディナーコースのマリアージュを、ぜひお楽しみください。

Signature, the French-inspired fine dining restaurant of Mandarin Oriental, Tokyo proudly presents to you the unique and one-night-only opportunity to dine with and taste wines by world renowned Californian wine maker Josh Jensen and the President of Spotswood winery, Beth Novak Milliken. Our Michelin-starred Chef Olivier Rodriguez has created a special menu for the occasion to be perfectly matched with the great Californian wines. This exclusive dinner including wine pairing is available at JPY22,000 per person.



SIGNATURE  
 FRENCH INSPIRED DINING

お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823 (9:00-21:00) にて承ります

www.mandarinoriental.co.jp/tokyo  

## Les Vins

NV Thiénot Brut, Champagne

2010 Sauvignon Blanc, Napa County & Sonoma County  
Spottswoode Estate Vineyard & Winery

2010 Chardonnay "Cuvée V", Central Coast  
Calera Wine Company

2009 Pinot Noir Ryan Vineyard, Mount Harlan  
Calera Wine Company

2008 Pinot Noir Jensen Vineyard, Mount Harlan  
Calera Wine Company

2009 Cabernet Sauvignon Estate, Napa Valley  
Spottswoode Estate Vineyard & Winery

2009 Zinfandel Dry Creek Valley Sonoma County, Nalle

## En Harmonie

Velouté glacé d'avocat au citron vert, royale de moule et coquillage au turmeric  
アボカドの冷たいヴェルーテ ライムの香り 貝類のロワイヤルにターメリック  
Chilled lime flavored avocado velouté with turmeric scented mussel royale and shellfish salad

Filet de rouget de Kyushu et foie gras poêlé, haricot jaune étuvé et coulis d'amande toasté  
九州産ひめじとフォワグラのポワレ 黄いんげんのエチュベとアーモンドのクーリー  
Pan fried Kyushu red mullet with roasted foie gras, stewed yellow beans and toasted almond coulis

Pigeon de Racan rôti au poivre noir, gnocchi au cacao  
et sauce au vinaigre balsamique et mûre  
ラカン鳩のロースト 黒胡椒風味 カカオのニョッキ バルサミコビネガーとブラックベリー  
Black pepper roasted Racan pigeon breast  
with cacao scented gnocchi, balsamic and black berry sauce

Le bœuf et le cèpe : en carpaccio, rôtis au genièvre, braisés au vin rouge  
牛肉とセップ茸 : カルパッチョ ロースト 煮込みの三種の味わいで  
Beef and cep composition: carpaccio, juniper berry roasted, red wine braised

Bavarois de melon vert à la menthe et yuzu,  
une tranche parfumée à la vanille, avec au porto blanc  
マスクメロンのババロワ ミントと柚子の香り フレッシュメロンをバニラの風味で  
Mint and yuzu flavored muskmelon bavarois with white port reduction

22,000 per person

The price is in Japanese Yen and inclusive of 5% consumption tax and subject to 13% service charge.

SIGNATURE  
FRENCH INSPIRED DINING

お問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823(9:00-21:00)にて承ります

For information call toll free 0120-806-823 (9am to 9pm) Signature (Operating Hours for Dinner 5:30pm to 10pm)