

10 代目セラー・マスター「ドミニック・デマルヴィル」氏を迎えての特別ディナーのご案内
最高品質を守り続ける華麗なるシャンパン『ヴーヴ・クリコ』の夕べ

マンダリン オリエンタル 東京では10月21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、「最高品質を守り続ける華麗なるシャンパン『ヴーヴ・クリコ』の夕べ」を開催いたします。1772年創業のヴーヴ・クリコ・ポンサルダン社は、「まず何よりも品質、それが最も大切なこと」というマダム・クリコの言葉を忠実に守り、最高品質のシャンパンを作り続けています。そして、ロゼ・シャンパンを世界で初めて販売した歴史をもち、多彩な味わいのシャンパンを生産していることでも知られています。今回は、10代目セラー・マスターのドミニック・デマルヴィル氏を招聘し、皆さまを華麗なるヴーヴ・クリコの世界へご案内いたします。引き締まったボディと軽いタッチ、そして優雅さを併せ持つ「イエローラベル」から始まり、美しいサーモン・ピンクでみずみずしく、フルーティで調和のとれた「ローズラベル」、コクがあり洗練された味わいの「ヴィンテージ 1995」、そして今まさに極上の飲み頃になった複雑で深い味わいの「レア・ヴィンテージ・ロゼ 1985」へと続き、最後は、豊かな香りとおエレガントな甘味を持つ「ホワイトラベル」をご堪能ください。これら個性溢れる5種類のシャンパン一つひとつに対して、ミシュラン1ツ星「シグネチャー」の料理長オリヴィエ・ロドリゲスが、至高のマリアージュを実現いたします。

日時： 10月21日(木) 18:00~19:00のお好きな時間にお越しください
場所： マンダリン オリエンタル 東京 37階「シグネチャー」
料金： お一人様 20,000円
(料理、ワインを含む/消費税込・サービス料13%別)
ご予約： レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823



La Grande Sélection de Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Yellow Label Magnum

ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル マグナム

Veuve Clicquot Rose Label Magnum

ヴーヴ・クリコ ローズ・ラベル マグナム

1995 Veuve Clicquot Vintage Magnum

ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ マグナム

1985 Veuve Clicquot Rare Vintage Rosé

ヴーヴ・クリコ レア・ヴィンテージ・ロゼ

Veuve Clicquot White Label Demi-Sec

ヴーヴ・クリコ ホワイト・ラベル ドゥミ・セック