

フランス料理と 日本ワインを 楽しむ夕べ

今、世界から注目を集め始めているワイナリー、
“シャトー・メルシャン”。
日本の風土でしか育てられないブドウの個性を最大限に
活かし、日本でしか造り得ない最高のワインを追い求め
海外の権威あるコンクールなどで
数々の受賞を誇るワインを作り出してきました。
今回、ホテルハマツではシニア・ヴィンヤードマネージャーの
「齋藤 浩」氏をお招きし、メーカーズディナーを
開催いたします。ワイン造りにかける情熱・哲学に
耳をかたむけながら、小島総料理長の本格フレンチと
セレクトワインのマリアージュをお楽しみ下さい。

【講師】
シャトー・メルシャン
アンバサダー兼
シニア・ヴィンヤードマネージャー
山梨県ワイン酒造組合 会長
齋藤 浩 氏



※写真はイメージです。



Atsumisato Chardonnay
会津美里シャルドネ

会津美里町は、40年以上にわた
りワイン用ブドウの栽培を行っ
ています。会津美里シャルドネは、
心地よい酸味とトロピカルな香味
を楽しめるワインです。

Menu

Ensemble d'homard et de mangue et de St-Jacques
オマール海老・マンゴー・帆立貝の盛り合わせ

Sauté de Foie gras au navet Sauce vinaigre de framboise
フレッシュフォアグラのソテー カブを添えて フランボアの香りと共に

Blanc de turbot mi-cuit deux Sauce
軽く火を入れた常磐平目のムニエル 2色のソースで

En croustade d'agneau
仔羊のパイ包み焼き

Glace au pistache a l'Alaska
ピスタチオのアイスクリーム アラスカ風



Pain
パン

Demi tasse cafe
デミタスコーヒー



★シャトーメルシャン厳選のセレクトワイン
(アルコールを召し上げられない方は予めお申し付けください)

2019.5.31(金)

料金 15,000円 ※完全予約制

(※コース料理・お飲物・サービス料・消費税込み)

受付 18:30 開演 19:00

会場 ホテルハマツ8F スカイバンケット

◆主催 ホテルハマツ ◆協力 メルシャン株式会社

Chef

ホテルハマツ総料理長
小島 雅徳

今回の主役は「日本で作られた
最高のワイン」。そのワインを引
き立てる「最高のお料理」をこの
日のために特別メニューにてご
用意いたしました。地元の食材や
旬の食材、貴重な部位を厳選し、
一皿一皿丁寧に手がけたフル
コースをぜひこの機会にお楽しみ
下さい。



※ワイン付きのコースとなります。お車でのお越しは極力ご遠慮ください。※アレルギーをお持ちのお客様は、食材のみ変更をお受けいたします。ご予約の際、お申し出ください。