

Enogastronomia  
L' Arte Italiana della Tavola  
by Mandarin Oriental, Tokyo



マンダリンオリエンタル東京  
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1  
レストラン予約：0120-806-823（9:00～21:00）  
Email : motyp-fbres@mohg.com  
[www.mandalinoriental.co.jp/tokyo](http://www.mandalinoriental.co.jp/tokyo)

**ENOTECA®**  
For All Wine Lovers

エノテカ株式会社  
〒106-0047 東京都港区南麻布5-14-15  
TEL: 03-3280-6258  
[www.enoteca.co.jp](http://www.enoteca.co.jp)

2016



マンダリン オリエンタル 東京  
シェフソムリエ 加茂 文彦 からのご挨拶



この度、イタリアワインに焦点を当てたイベント「Enogastronomia L' Arte Italiana della Tavola by Mandarin Oriental, Tokyo」を年間プログラムとしてご案内させていただく運びとなりました。

本プログラムでは、今までにないユニークでバラエティーに富んだ9つのスペシャルイベントをご用意しております。  
心躍るイタリアワインは「アンティノリ」、「イエルマン」、「ボッジョ・ディ・ソット」、  
「カステッロ・ディ・アマ」、「アレグリーニ」、「ベラヴィスタ」、「サッシカイア」、そして「ガヤ」といった  
超一流の造り手が手掛けた、とておきのセレクションをご提供いたします。

各イベントに花を添えるお料理は、イタリアン エグゼクティブ スーシェフ ダニエレ・カーソンが、  
温かい愛情に溢れる伝統的イタリア料理をベースに、日本の素晴らしい食材を融合させて生み出す美味の数々。  
より深い味わいをお楽しみいただくために、マンダリン オリエンタル 東京 38階に位置する「ケシキ」、  
居心地の良いカジュアルな雰囲気が魅力の「ビツツアバー on 38th」、  
そして秘密の隠れ家のようなプライベートワインセラー「ザ・セラー」にて、皆さまをお迎えいたします。

また、当館2階の地中海料理「ヴェンタリオ」では、2016年3月から12月までの第1水曜日のディナータイムに、  
イタリア産スパークリングワインの魅力を存分に味わっていただくイベント「イタリアン スパークリング ツアー」を開催いたします。

マンダリン オリエンタル 東京がお届けする新しいスタイルのイタリアワインイベントにご参加いただき、  
新たな発見と喜びをご体験いただけましたら幸いです。  
2016年が皆さまにとって躍動する1年となりますことを心よりお祈り申しあげます。

マンダリン オリエンタル 東京  
シェフソムリエ  
加茂 文彦



～ エノテカからのご挨拶～

マンダリン オリエンタル 東京にて  
2016 年に開催されるスペシャルプログラム、  
『Enogastronomia L' Arte Italiana della Tavola by Mandarin Oriental, Tokyo』におきまして、  
皆さまに弊社厳選のイタリアワインをお届けできることを大変光栄に思っております。

マンダリン オリエンタル 東京とエノテカとのコラボレーションによって、  
まるでイタリア各地を旅するかのような、贅沢な美食との饗宴をご体験いただけます。

華やかなイタリア産スパークリングと本格地中海料理、  
伝説のスーパースカンと本格イタリア料理の特別コース、  
イタリアワインの帝王、ガヤの貴重なバックヴィンテージと最高級白トリュフなど、  
イタリア各地の珠玉のワインと極上のお料理が織り成す贅沢なひとときをお楽しみください。

イタリアが生み出した“芸術品”とも言える上質なワインと  
洗練された極上のお料理が皆さまの五感を刺激し、心豊かなひとときをもたらすことを心から願っております。

## “I QUATTRO RE”

Allegrini - The King of Veneto

Jermann - The King of Friuli Venezia Giulia

Incisa della Rocchetta - The King of Tuscany “and many more”

Gaja - The King of Piemonte

エノテカ株式会社

# Allegrini The King of Veneto

## アレグリーニ ヴェネトの王

日時：2016年3月18日（金）19:00

場所：38階“天空のダイニング”「ケシキ」

参加費：18,000円（コース料理、ワインを含む）



北イタリアで唯一“イタリアの生産者TOP5”に選出された名門ワイナリー「アレグリーニ」。権威あるイタリアワイン誌「ガンベロロッソ」にて、ヴェネト州で一番多く最高賞トレス・ピッキエーリを獲得していることでも知られます。当日は、アレグリーニ社が手掛ける逸品の数々を味わう「アレグリーニ ヴェネトの王」を開催いたします。ラインナップとして、「ソアヴェ」、「ヴァルポリチェッラ」、「バラツォ・デッラ・トーレ」、そして「アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ2000年」などをご用意。イタリアン エグゼクティブ スーシェフ ダニエレ・カーソンが創意工夫を凝らした特別コース料理との華麗なマリアージュをお楽しみください。



### ソアヴェ 2014 / アレグリーニ

イタリアでも5本の指に入る偉大な赤ワインを生み出すアレグリーニは、白ワインも秀逸。柑橘系の果物や白い花を思わせる華やかな香りとシャープなミネラルが魅力。豊かな果実味と爽やかな酸がフレッシュな印象です。



### ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ 2013 / アレグリーニ

ヴェネト州を代表する赤ワイン「ヴァルポリチェッラ」のワンランク上を行くワイン。通常よりも厳しい選果と長い熟成期間を経て深みを増した逸品。熟したブラックチェリーのアロマに「ヴァルポリチェッラ」の特徴であるアーモンドの風味が加わった、滋味深い味わいです。



### パラツォ・デッラ・トーレ 2012 / アレグリーニ

伝統製法「リバッソ」をアレンジした独自の醸造方法が特徴のフラッグシップワイン。収穫後に陰干しすることで凝縮感を高めたブドウを贅沢に使用。熟した黒系果実のアロマにスパイスやエスプレッソのニュアンス。濃密ながらイキイキとした果実味と滑らかなタンニンが魅力です。



### アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ 2011 / アレグリーニ

イタリアが世界に誇る赤ワイン「アマローネ」の模範とも言うべき逸品。2003年から2011年まで9年連続トレ・ピッキエーリ獲得という驚異的な高評価を得ています。プラムやレーズンのような濃厚なアロマにブラックペッパー やドライハーブのニュアンス。芳醇で滑らかな口当たりと美しい余韻が特徴的です。



### アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ 2000 / アレグリーニ

天候に恵まれた2000年ヴィンテージはもちろんトレ・ピッキエーリ獲得。非常に長命なワインとして知られるアマローネですが、16年の熟成を経て飲み頃の第一ピークを迎えてます。完熟した黒系果実の芳醇なアロマに丁子やブラックペッパーなどのスパイスのニュアンス。豊満とも言える果実味と滑らかなタッチが官能的な味わいです。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費18,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

# Jermann The King of Friuli Venezia Giulia

## イエルマン フリウリ ヴェネツィア ジュリアの王

日時：2016年6月17日（金）19:00

場所：38階“天空のダイニング”「ケシキ」

参加費：15,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアを代表する白ワインの生産者であるフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の名門「イエルマン」。国際品種と土着品種を絶妙なブレンドで仕上げた極上の白ワインの数々を味わうワインイベント「イエルマン フリウリ ヴェネツィア ジュリアの王」を開催いたします。当日は、イエルマン社のラインナップとして、「ピノ・グリージョ」、「ヴィンテージ・トゥニーナ」、「ワードリームス 2013、1997」に加え、生産数の少ない「レッド・エンジェル」、「プラウ・プラウ」もご用意。これらの貴重なワインと、シェフ ダニエレ・カーソンが伝統を継承しつつ旬の食材を取り入れた特別コース料理が叶える至福のマリアージュをお楽しみください。



### ピノ・グリージョ 2013 / イエルマン

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州で盛んに栽培されているピノ・グリージョ。黒ブドウと白ブドウの中間的なキャラクターを持つ品種で、ボリューミーな果実味が特徴。白桃やリンゴのアロマに蜂蜜やアーモンドを思わせる濃密な香り。果実味、酸、ミネラルが調和したまろやかな味わいです。



### ヴィンテージ・トゥニーナ 2013 / イエルマン

北イタリアの美しい女性をイメージしたエレガントな白ワイン。カサノヴァの愛妻「トゥニーナ」とブドウ畠の美しき前オーナー「トゥニーナ」さんにちなんで命名されました。熟した白桃や洋ナシのアロマと白い花や蜂蜜のニュアンスが華やかな印象。濃密で複雑なテイストがどこか東洋的な雰囲気を漂わせます。



### ワードリームス 2013 / イエルマン

「イエルマン」の名を一躍世界に知らしめたフラッグシップワイン。ブルゴーニュの偉大な白ワインをイメージして造られ、北イタリアを代表するシャルドネとして知られています。桃のコンポートやトロピカル・フルーツ、ヴァニラや香ばしいナッツなどの濃厚なアロマ。厚みのある果実味とまろやかで豊かな酸、長く美しい余韻が魅惑的です。



### ワードリームス 1997 / イエルマン

「イエルマン」の貴重なバックヴィンテージを特別にワイナリーのセラーから直送。特に生産量の少ないマグナムボトルは今回のリリースが最後のこと。ボテンシャルに秀でたワードリームスと、熟成において優れた効果を生むマグナムボトルとの相乗効果。約20年の時を経て、その真価が發揮されます。



### レッド・エンジェル 2013 / イエルマン

自らの畑にブルゴーニュと共に通ずるテロワールを見出した「イエルマン」が造る、ピノ・ネロ主体の赤ワイン。ブラックチェリーを思わせるフレッシュなアロマにハーブのニュアンス。クリアな果実味と酸、滑らかなタンニンが調和したエレガントなスタイル。



### プラウ・プラウ 2012 / イエルマン

イエルマン家のルーツであるオーストリアで多く栽培される黒ブドウ2品種をブレンドして造るモダンな赤ワイン。ブルーベリーのようなチャーミングなアロマにブラックベッバーやシナモンのニュアンス。引き締まった果実味と明快な酸、緻密なタンニンがバランスよく調和する力強いテイストです。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早めのご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費15,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真的のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

# Incisa della Rocchetta The King of Tuscany “and many more”

インチーザ デッラ ロケッタ トスカーナの王  
<イタリアワインの至宝「サッシカイア」のオーナーファミリー>

8名様限定特別ディナー  
日時：2016年10月14日（金）19:00  
場所：38階「ピツツアバー on 38th」  
参加費：25,000円（コース料理、ワインを含む）



「スーパータスカン」というブランドを築き上げた伝説のワイン「サッシカイア」。トスカーナのみならず、サルデニャやアルゼンチンでも魅力的なワインを生産し、不動の人気を誇る“インチーザ デッラ ロケッタ ファミリー”が造る豪華なラインナップのワインディナーを開催いたします。今回は、2002年に初リリースされたサッシカイアが造る第3のワイン「レ・ディフェーゼ 2013」、早くから飲めるサッシカイアというコンセプトで2000年からリリースされている「ガイダルベルト 2013」、そして今回のため特にご用意した「サッシカイア 2006」など貴重なワインをご用意。シェフダニエレ・カーソンが、お客様の目の前で、秋の食材をふんだんに使った特別コース料理を披露いたします。偉大なワインとの絶妙なマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。



## サッシカイア 2006 / サッシカイア

元祖“スーパータスカン”。2006年は世界的評価として近年稀にみるグレートワインテージ。サッシカイアの目指すスタイルは古き良きボルドーであり、10年の熟成は複雑かつエレガントでバランスのとれた円熟の味わいと長く続く余韻を引き出しています。



## ガイダルベルト 2013 / サッシカイア

サッシカイアの隣の畠から獲れるブドウを使って造られます。偉大なるサッシカイアの片鱗は見え隠れするものの、メルロを主体に造られているため親しみやすく明るく開放的な雰囲気。溢れるようなチェリーやストロベリーのアロマ。豊かな果実味が広がる長い余韻が感じられます。



## レ・ディフェーゼ 2013 / サッシカイア

サッシカイアのサードラベルとも言えるワインであり、ボルドーとトスカーナが融合した1本。カベルネ・ソーヴィニヨンとサンジョヴェーゼの絶妙なブレンドがエレガンスを演出。なめらかな口当たりと果実の複雑さが心地よい、柔らかく親しみやすい味わいです。



## モンテッソ 2013 / アグリコーラ・ブニカ

名醸造家ジャコモ・タキス氏により見出されたサルデニャの名醸地で、オーナーファミリーとサルデニャの名門ワイナリーが手を組み設立しました。島特有の気象条件から成るサルデニャ固有の品種にこだわり、そこへボルドー品種をより多くブレンドすることで、濃く深い果実の華やかな香りと凝縮された味わいを若いうちから楽しめる仕上がりとなっています。



## バルダ 2014 / ボデガ・チャクラ

サッシカイアのオーナーファミリーがアルゼンチンで造る、ピノ・ノワール100%のワイン。一粒ずつ丁寧に手作業で除梗され、漬過も行なわない自然製法で造られます。驚くほど手をかけられたこのワインは、爽やかなミネラルと花の香りを伴い、繊細さが前面に出たフレッシュで軽やかな口当たりです。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費25,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

# Gaja The King of Piemonte

## ガヤ ピエモンテの王

<白トリュフの魅力を味わい尽くす極上ディナー>

### 8名様限定特別ディナー

日時：<1回目> 2016年11月11日（金）19:00

<2回目> 2016年12月9日（金）19:00

場所：38階「ピツツアバー on 38th」

参加費：50,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアワインの帝王ガヤが造る最高峰のネッビオーロをはじめ、希少な白ワインを含む豪華なラインナップでお届けするワインイベント「ガヤ ピエモンテの王」。当日は、ガヤの貴重なバックヴィンテージのワインと共に、旬が運ぶ極上の味覚をご用意。シェフ ダニエレ・カーソンが、「キッチンのダイヤモンド」と呼ばれる最高級のアルバ産ホワイトトリュフをふんだんに使い、6品のコース料理をお届けいたします。最高級ホワイトトリュフと上質なワインが奏でる贊を尽くした美味の数々を、居心地の良いカジュアルな雰囲気が魅力の「ピツツアバー on 38th」にてお楽しみください。



### アルテニ・ディ・プラッシカ 2013 / ガヤ

ガヤが造るワインの中でも、最も生産量の少ない稀少な白ワイン。長期熟成の能力を備えた上質なワインで、イタリアワインの中で最も素晴らしいソーヴィニヨン・ブランと評されることも。柑橘系の香りが爽やかながら、芳醇な味わいが楽しめます。



### ガヤ・エ・レイ 2013 / ガヤ

ピエモンテで初めてシャルドネを植樹し、初めてパリック樽で熟成させ誕生した白ワイン。アンジェロ・ガヤの長女と祖母の名前がワイン名となっています。バルバレスコとパローロのブドウを使用。ふくよかな味わいが口中に広がり余韻も長く続く素晴らしいワインです。



### コンティザ 1996 / ガヤ

パローロの中でもバルバレスコ寄りに畠が位置するため、優しい味わいが特徴。樹齢平均60年のブドウからできるワインは、フローラルな香りで芳醇な味わい。熟成を経てもなおエレガントで複雑味を感じる造りはさすがです。



### バルバレスコ 1999 / ガヤ

14もの畠から造られたネッビオーロを緻密にブレンド。ガヤが手掛ける唯一のD.O.C.G.バルバレスコであり、フラッグシップワイン。ピエモンテの99年は非常に優れたヴィンテージ。黒系果実の芳醇な味わいは健在で、驚くほど生き生きしています。



### ソリ・サン・ロレンツォ 1996 / ガヤ

ブルゴーニュのような単一畠のワインを造るという発想から、1967年に初めてバルバレスコ最高区画から単一畠ワイン「ソリ・サン・ロレンツォ」をリリース。ガヤが所有する単一畠ワインの中では最も力強く、ミネラルも豊富で奥深い味わいです。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※本イベントにご参加いただく場合は、開催日の1週間前までに参加費全額61,020円のお振り込みをお願いいたします。  
事前振り込みが確認でき次第、本予約とさせていただきます。

※キャンセル料について：開催日の1週間前以降にご予約をお取り消しになる場合は、事前振り込みいただいた金額から、  
お1人様につき参加費50,000円と消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。  
※写真のワインとヴィンテージは変更となる場合がございますので、ご了承ください。

Tasting Note

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## **“LE DENOMINAZIONI”**

Brunello di Montalcino Experience  
Super Tuscan Experience

# Brunello di Montalcino Experience

## ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ エクスペリエンス

日時：2016年2月26日（金）19:00

場所：38階“天空のダイニング”「ケシキ」

参加費：18,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアワインの格付けで、最も規定の厳しい D.O.C.G. に認定されている偉大な赤ワインで、“イタリアワインの女王”といわれる「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」をテーマにしたワインイベント「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ エクスペリエンス」では、名門ワイナリー「アンティノリ」、「ポッジョ・ディ・ソット」、「ガヤ」が、それぞれの土地の伝統、個性、歴史を生かして造る「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」をご紹介。“イタリアワインの女王”的、濃厚さや芳醇さを保ちながらも奥行きのあるエレガントな味わいを、シェフ ダニエレ・カーソンが創作する特別コース料理とともにご堪能ください。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2009  
/ピアン・デッレ・ヴィーニエ (アンティノリ)

トスカーナの名門「アンティノリ」が所有する19世紀創業の歴史あるワイナリー。「ピアン・デッレ・ヴィーニエ」という名はワイナリー内の鉄道駅に由来します。濃厚で豊かなタンニンに溢れたブルネッロ・ディ・モンタルチーノとは一線を画す、スムースで滑らかな質感が特徴です。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2000  
/ピアン・デッレ・ヴィーニエ (アンティノリ)

2000年ヴィンテージは、天候に恵まれ世界的にも評価の高いヴィンテージ。15年の熟成期間を経た今、なめらかなタンニンが感じられ、飲み頃を迎えています。赤系果実、コーヒー、チョコレートの香りに長い余韻が感じられます。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2009  
/ポッジョ・ディ・ソット

各種ワイン専門誌の高評価をほしいまにする名手「ポッジョ・ディ・ソット」。1989年の設立から現在に至るまで偉大なブルネッロの造り手として世界中のワインラヴァーの注目を集めています。ドライチェリーやバラの花のアロマ、紅茶や香ばしいスパイスのニュアンスなど、非常に複雑な香り。豊かな果実味とシルキーなタンニンが調和したエレガントなブルネッロ。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・レイニーナ 2010  
/ピエヴェ・サンタ・レストитウータ (ガヤ)

ピエモンテを拠点とするガヤが、トスカーナでいくつもの試飲を重ね、5年以上の歳月をかけて探し出した土地、ピエヴェ・サンタ・レストитウータ。同地区を代表する名醸地で作られるこちらのブルネッロは、味わい深く、タンニンが綺麗に溶け込んでいてシルキーな味わいです。



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・スガリーレイ 2004  
/ピエヴェ・サンタ・レストитウータ (ガヤ)

レイニーナと同じピエヴェ・サンタ・レストитウータ地区にある、ワインと同名の單一畠から造られる凝縮感のある長熟ワイン。歴代の秀逸ヴィンテージに引けを取らない上品さがある、とガヤは2004年を評価しています。プラムや熟したフルーツ、スミレの複雑なアロマが特徴的です。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費18,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

# Super Tuscan Experience

## スーパータスカン エクスペリエンス

10名様限定特別ディナー

日時：2016年9月16日（金）19:00

場所：37階 プライベートワインセラー「ザ・セラー」

※18:50に38階「ケシキ」入口にお集まりください

参加費：35,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアワインを魅力的に昇華させたスーパータスカン。の中でも名門とよばれるワインメーカーの逸品を集めたワインイベント「スーパータスカン エクスペリエンス」を開催いたします。今回は、アンティノリが手掛ける「ティニヤネロ 2003」と「グアド・アル・タッソ 2006」、フランチャコルタのベラヴィスタが新天地トスカーナで造るスーパータスカン「ペトラ 2008」、さらにはキャンティ・クラシコのカステッロ・ディ・アマが造るメルロ 100% のキュヴェ「ラッパリータ 1999」など、まさに伝説といわれる偉大なワインを味わっていただきます。シェフ ダニエレ・カーソンがご提案する、旬の和食材を取り入れた本格イタリアンベースの特別コース料理とともに、贅沢なひとときを心ゆくまでご堪能ください。



### ティニヤネロ 2003 / アンティノリ

トスカーナの名門「アンティノリ」が、サンジョヴェーゼの魅力を最大限に引き出すことを目標に生み出した、スーパータスカンの代表格。2003年は気候条件とワインのスタイルが合致した見事なヴィンテージ。10年以上の熟成を経て円熟味を増したサンジョヴェーゼの魅力は必見です。



### チンクアンタ・エ・チンクアンタ (50&50) 2000 / アヴィニヨネージ&カパンネッレ

その名の通り2つのワイナリー、アヴィニヨネージとカパンネッレのメルロとサンジョヴェーゼを50%ずつブレンドして造られる新しいスタイルのワイン。柔らかいスタイルに仕上がった2000年ヴィンテージは、今までに飲み頃です。



### ラッパリータ 1999 / カステッロ・ディ・アマ

キャンティ・クラシコの名醸造家バルティ氏が、ボルドーでの修行経験を元に造り始めたメルロ 100% のワイン。メルロの最高峰ペトリュスにも並ぶ品質とも評価されています。17年の年月を経て、柔らかいタンニンと熟した果実のアロマが感じられます。



### グアド・アル・タッソ 2006 / アンティノリ

トスカーナを代表する生産者「アンティノリ」が造るカベルネ・ソーヴィニヨン主体のボルドー・スタイル。トスカーナの2006年は歴史的なビッグヴィンテージ。長期熟成を経て真価を発揮する、傑出したヴィンテージが10年の時を経てそのヴェールを脱ぎます。



### ペトラ 2008 / ペトラ

フランチャコルタの名門「ベラヴィスタ」がトスカーナで造るスーパータスカン。カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブレンドから生まれるリッチで上品な味わいが特徴。ブルーベリージャムやバラの花の香り、スパイスのニュアンスとミネラルが織りなす重層的で豊かな香りが魅力です。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費35,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

Tasting Note

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**“I VITIGNI AUTOCTONI”**

Best of Nebbiolo « Barolo and Barbaresco »

Best of Sangiovese « Tuscany »

# Best of Nebbiolo « Barolo and Barbaresco »

## ベスト オブ ネッビオーロ 《バローロ アンド バルバレスコ》

### 10名様限定特別ディナー

日時：2016年4月22日（金）19:00

場所：37階 プライベートワインセラー「ザ・セラー」

※18:50に38階「ケシキ」入口にお集まりください

参加費：28,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアで最も高貴な黒ブドウといわれる「ネッビオーロ」に焦点を当てたワインイベント「ベスト オブ ネッビオーロ 《バローロ アンド バルバレスコ》」。トスカーナの名門アンティノリ社が運営するワイナリー「ブルノット」とイタリアワインの帝王「ガヤ」の競演では、「バローロ」と「バルバレスコ」を比較しながらネッビオーロ種の真髄を探求していきます。シェフ ダニエレ・カーソンの伝統を継承した本格イタリア料理が、秘蔵のワイン「バローロ ブルノット 1996」や「バルバレスコ ガヤ 1996」など偉大な赤ワインの魅力を最大限に引き出します。プライベート感あふれるザ・セラーにて、美酒と美味が奏でるひとときをお過ごしください。



### バルバレスコ 2012 / ブルノット

1920年代から続くピエモンテの歴史あるワイナリー。アンティノリ家が所有者となった今もその伝統は受け継がれており、品質向上のため最新技術を投入しながら、濃厚な現代的スタイルではなく伝統的な上品で複雑なワイン造りを徹底しています。



### バルバレスコ・バリック・トゥロット 2001 / ブルノット

ブルノットは、区画ごとにワインを仕立てそれぞれの個性を活かすという概念をイタリアに初めて導入したワイナリー。長期熟成向けの高品質なブドウのみが使用されており、15年熟成を経て、深く繊細で上品なバルバレスコの魅力が最大限に表れています。



### バルバレスコ 2012 / ガヤ

14もの畠から造られたネッビオーロを緻密にブレンド。ガヤが手掛ける唯一のD.O.C.G.バルバレスコであり、フラッグシップワイン。ガヤ家の知恵と技術、伝統、そして情熱の結晶がこのバルバレスコであり、ネッビオーロの美しさと品格を完璧に表現しています。



### バルバレスコ 1996 / ガヤ

14もの畠から造られたネッビオーロを緻密にブレンド。ガヤが手掛ける唯一のバルバレスコであり、フラッグシップワイン。1990年代のガヤにおいて、最も秀逸な出来の1つと高く評価されています。熟成を経てまろやかさを帯び魅力が増しています。



### バローロ 1996 / ブルノット

ブルノットが最も高い評価を得ているワインがバローロ。濃厚な力強さの中に複雑な深みを感じられる壮大な味わい。歴史的に見ても最も評価の高いヴィンテージのひとつである1996年は、20年の熟成を経てようやく飲み頃を迎えるグレートヴィンテージです。



### バローロ・ブッシア 2004 / ブルノット

バローロの中で最も高い銘醸畠の一つ「ブッシア」のブドウのみを使用。大樽で2年間じっくりと熟成され複雑な要素が魅惑的に調和を深めています。評価の高い2004年はさらなる熟成が期待できるポテンシャルを有し、今後もますます深みを増していきます。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費28,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

# Best of Sangiovese « Tuscany »

## ベスト オブ サンジョヴェーゼ 《トスカーナ》

日時：2016年7月15日（金）19:00

場所：38階“天空のダイニング”「ケシキ」

参加費：15,000円（コース料理、ワインを含む）



イタリアを代表する高貴な黒ブドウ品種「サンジョヴェーゼ」の名生産者の傑作を味わうワインイベント「ベスト オブ サンジョヴェーゼ 《トスカーナ》」では、トスカーナの名門ワイナリー「アンティノリ」、「カバンネッレ」、「ポッジョ・ディ・ソット」、「ガヤ」という名手達が造る個性溢れるワインをご紹介いたします。「キャンティ・クラシコ」、「ロッソ・ディ・モンタルチーノ」、そして「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」を味わいながら、サンジョヴェーゼ種の本質をご堪能ください。シェフ ダニエレ・カーソンが腕を振るうダイナミックなコース料理が叶える最上のマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。

### パディア・ア・パッシニャーノ・キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ 2008 / アンティノリ



アンティノリのキャンティ・クラシコシリーズにおける最高のワインとして君臨している「パディア・ア・パッシニャーノ」。サンジョヴェーゼ 100%の純粋でピュアな魅力を最大限に引き出すことにこだわって造られる渾身のキャンティ・クラッシコです。フレンチオークの比率を抑え、純粋でピュアな味わいに仕立てています。

### キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ 2011 / カパンネッレ



カバンネッレは、オリエント急行の創業者がオーナーを務める小規模ワイナリー。早くから「量より質」にこだわり高品質なキャンティ・クラッシコを造り続けています。18ヶ月の樽熟成により生まれる力強く深みのある味わいが特徴です。

### ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2011 / ポッジョ・ディ・ソット



ブルネッロの名手としてワインラバーの熱い視線を集める「ポッジョ・ディ・ソット」。サンジョヴェーゼ・グロッソという品種の魅力を最大限に引き出したワイン造りが高い評価を得ています。熟したベリーのアロマにアニスやハーブのニュアンス。華やかな果実味と繊密なタンニン、美しい酸が絶妙なバランスを見せています。

### ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・レイニーナ 2010 / ピエヴェ・サンタ・レスティトウータ（ガヤ）



ピエモンテを拠点とするガヤが、トスカーナでいくつもの試飲を重ね、5年以上の歳月をかけて探し出した土地、ピエヴェ・サンタ・レスティトウータ。同地区を代表する名醸地で作られるこちらのブルネッロは、味わい深く、タンニンが綺麗に溶け込んでいてシルキーな味わいです。

### ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・スガリーレイ 2004 / ピエヴェ・サンタ・レスティトウータ（ガヤ）



レイニーナと同じピエヴェ・サンタ・レスティトウータ地区にある、ワインと同名の單一畠から造られる凝縮感のある長熟ワイン。歴代の秀逸ワインページに引けを取らない上品さがある、とガヤは2004年を評価しています。プラムや熟したフルーツ、スミレの複雑なアロマが特徴的です。

ご予約：レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823 (9:00-21:00)

※お席に限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。

※上記価格に、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

※キャンセル料について：開催日の前日以降にご予約をお取り消しになる場合は、

お1人様につき参加費15,000円と、消費税8%の合計金額をお支払いいただきます。

※写真のヴィンテージは、現行のヴィンテージと異なる場合がございますので、ご了承ください。

Tasting Note

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**“LE BOLLICINE”**

Italian Sparkling Tour

# Italian Sparkling Tour

## イタリアン スパークリング ツアー

日程：2016年3月2日(水)・4月6日(水)・5月4日(水)・6月1日(水)・7月6日(水)

8月3日(水)・9月7日(水)・10月5日(水)・11月2日(水)・12月7日(水)

時間：17:30～20:00 のお好きな時間（90分制）

場所：2階 地中海料理「ヴェンタリオ」

参加費：3,500円（スパークリングワイン フリークローラー代金）



ブッフェ形式で人気を博す本格地中海料理「ヴェンタリオ」では、イタリア産スパークリングワインの魅力を存分に味わっていただくワインイベント「イタリアン スパークリング ツアー」を開催いたします。旅の始まりはヴェネト州で造られるグレーラ種本来の持ち味が十分に引き出された、フルーティなアロマと爽やかな飲み口が魅力の「プロセッコ」。そしてイタリア最北端オーストリアとの国境に接するトレントイノ・アルレ・アディジェ州で、イタリアを代表するファッショナブル「サルヴァトーレ・フェラガモ」のファミリーが造るエレガントなスパークリングワイン「アルバ・ソルシ」をお楽しみください。旅のフィナーレを飾るのは、イタリア北部ロンバルディア州の首都ミラノからほど近いエリアで造られる高品質なスパークリングワイン「フランチャコルタ」のトップ生産者「ベラヴィスタ」が造る「アルマ・キュヴェ・ブリュット」。イタリアの美しい風景に思いを馳せながら、上質なスパークリングワインをご堪能ください。

### ベルスター・キュヴェ・ブリュット N.V. / ピソル



16世紀の昔からプロセッコを造り続けてきた名門中の名門生産者「ピソル」。現在でもその評価は高く、イタリア最高の造り手100社が集うイベント「オペラワイン」の常連としても、その名を知られています。シトラスや青りんごを思わせるフレッシュな香りとキレのある酸、イキイキとした泡が軽快な印象です。

### ベルスター・キュヴェ・ブリュット・ロゼ N.V. / ピソル



プロセッコのトップ生産者「ピソル」が造るロゼ。メルロー、ピノ・ネロ、カベルネ・ソーヴィニヨンという国際品種をブレンドしたモダンなスタイルのスパークリングワインです。フランボワーズやチェリーを思わせる赤系果実やオレンジの華やかなアロマをお楽しみください。

### アルバ・ソルシ N.V. / イル・ボッロ



サルヴァトーレ・フェラガモ・ファミリーが手掛けるワイナリー「イル・ボッロ」のスパークリングワイン。北イタリア・トレントイノ産らしくスッキリとドライな味わい。ピュアなブドウの香りと豊かな味わいのバランスが絶妙です。

### アルマ・キュヴェ・ブリュット N.V. / ベラヴィスタ



ミラノ・スカラ座のオフィシャルパートナーを務めるフランチャコルタの最高峰。ブドウ本来のピュアな果実味と柔らかい酸、キメの細かい繊細な泡が魅力的。収穫から4年以上もの月日を経てリリースされるこだわりの逸品です。

ご予約：レストラン予約 0120-806-823 (9:00-21:00) にお電話で承ります。

※「ベルスター・キュヴェ・ブリュット」、「ベルスター・キュヴェ・ブリュット・ロゼ」、「アルバ・ソルシ」、「ベラヴィスタ・アルマ・キュヴェ・ブリュット」を順番にご提供いたします。

その後は、お好きなスパークリングワインをフリークローラーでご提供いたします。

※ 参加費には、消費税8%とサービス料13%を別途申し受けます。

8回のイベントのうち6回以上ご参加いただいたお客様には素敵なプレゼントを差し上げます。

Allegrini

The King of Veneto

DATE

HOST SIGNATURE

---

Jermann

The King of

Friuli Venezia Giulia

DATE

HOST SIGNATURE

---

Incisa della Rocchetta

The King of Tuscany

"and many more"

DATE

HOST SIGNATURE

---

Gaja

The King of Piemonte

DATE

HOST SIGNATURE

---

Brunello di Montalcino

Experience

DATE

HOST SIGNATURE

---

Super Tuscan

Experience

DATE

HOST SIGNATURE

---

Best of Nebbiolo

\* Barolo and Barbaresco \*

DATE

HOST SIGNATURE

---

Best of Sangiovese

\* Tuscany \*

DATE

HOST SIGNATURE

---