

サンネット謝恩企画第2弾

ジビエとワインを楽しむ会

ヨーロッパでは、秋の深まりとともにジビエの季節がやってきます。

ジビエとは、狩りで得た鳥獣肉の事で山岳地帯には必ずと言って良いほど、ジビエにぴったりのワインが生産されています。

お料理に最適なワインを合わせる事を「マリアージュ（結婚）」と表現しますが、今回の企画はジビエにぴったりのワインをセレクトし、1+1=4のパフォーマンスを体感していただくという試みです。

お食事はランドパレス川端の洋食料理長伊藤幸一氏の創り出すコース料理で、前菜には鴨のエグイエット（細切り肉）を、魚料理は男鹿産黒ソイの二色ソースポワレ（焼き料理）、メインには鹿肉のソティー（ステーキ）、をご準備しております。

最高のお料理を200%引き立たせる渾身のワインセレクトは、皆様もご存じのソムリエ小西亭一郎氏（日本ソムリエ協会秋田地区長）が行います。

鴨にはボーフォールの優雅なロゼ・シャンパーニュを合わせ、黒ソイにはブルゴーニュ・ムルソーの名門シャトー・ド・ラ・ヴェルで作られた白ワイン。メイン料理にはオーストラリアで最も注目されている新進気鋭の生産者、ルーク・ランバート氏の赤ワインをマリアージュいたします。また、デザートに出されるイチジクのガトーにはドイツのラインヘッセン州で生産された、とろけるようなアイスワインを合わせ、皆様を感動の渦に巻き込みたいと思います。

サンネット謝恩イベントとしては、去年の「秋の味覚と日本酒の夕べ」に続く第2弾となりますが、ぜひともお誘いあわせの上、ご参加ください。

日時：11月29日（木）18：30～20：30

場所：ランドパレス川端（大仙市浜町7-39）

会費：3,000円 予定人数：40人

※ 参加ご希望の方は、お電話でお申し込みください。



株式会社サンネット ☎0120-63-4592