メゾン・ジョゼフ・ドルーアン メーカーズディナー

MAISON JOSEPH DROUHIN

2027. 1.29 Fri ※要予約　開宴 18:30（開場 18:00）

1880年から続く、ブルゴーニュの美しき伝統。

五世代にわたり受け継がれる情熱と、土地の個性を映し出す繊細なワイン造り。
メゾン・ジョゼフ・ドルーアンが奏でる、優雅なひとときをお愉しみください。





会場

ホテル日航大分 オアシスタワー 21階
フレンチレストラン Ciel Azur シエル・アジュール

料金

お一人様　18,000円

One Harmony 会員料金　16,200円

内容

フランス料理のスペシャリテコース
＆ メゾン・ジョゼフ・ドルーアンのワイン４種

［コース構成］冷前菜、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー

※ワインは各種１杯ずつのご提供となります。

提供ワインについて

■ **ブルゴーニュ　シャルドネ** ＜白／辛口＞
フルーティで生き生きとした伝統的なスタイルのエレガントなブルゴーニュの白ワインです。フレッシュなぶどうと爽やかなハーブのアロマ。口に含むとエレガントなテクスチャーが楽しめます。

■ **シャブリ　プルミエ・クリュ モンマン** ＜白／辛口＞
シャブリにふさわしいフレッシュでストレートなワイン。澄んだ麦わら色。優れた日照条件とキンメリジャン土壌の一級畑に由来する、豊かで凝縮感のある果実味と、海洋性のミネラル感が心地よく感じられる味わいです。

■ **ブルゴーニュ　ピノ・ノワール** ＜赤／ミディアムボディ＞
明るいルビー色に、ラズベリー、赤スグリ、野イチゴのチャーミングなアロマ。フレッシュかつフルーティーな口当たりで、しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ、伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。

■ **ジュヴレ・シャンベルタン** ＜赤／フルボディ＞
ニュイ北部の銘醸地。ブラックチェリーやブラックベリー、甘草のアロマ。熟成するとナツメグ、レザー、余韻にはマッシュルームや湿った土のニュアンスを感じます。フレッシュさと、きめ細やかなタンニンによる滑らかさが楽しめるワインです。

特別ゲストのご紹介

サッポロビール株式会社
マーケティング本部　ワイン＆スピリッツ事業部　輸入ワイングループ
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン　ブランドマネージャー

杉野 良輔



二千年におよぶ歴史をもつブルゴーニュは、長い年月をかけて育まれた多様な土壌を有する特別な産地です。同じ品種でも畑ごとに味わいが異なり、主にピノ・ノワールとシャルドネによってその個性が繊細に表現されます。人々はその違いを「クリマ」と呼び、大切に受け継いできました。この自然と人の営みが評価され、ブルゴーニュのブドウ畑は2015年にユネスコ世界遺産に登録されました。メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、1880年の創業以来、テロワールを尊重し、自然と調和したワイン造りを続けています。自社畑では1980年代から有機栽培やビオディナミ農法を実践し、その哲学はすべてのワインに息づいています。テロワールの個性をエレガントに表現するそのスタイルは、フランスの多くの三つ星レストランでも愛され、料理と響き合う長い余韻を生み出します。ブルゴーニュの深く美しい世界を、ぜひこの機会に感じていただければ幸いです。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※本イベントは、満席になり次第、販売を終了させていただきます。※メニューは予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

hotel nikko oita oasis tower
〒870-0029 大分県大分市高砂町2-48

21F フレンチレストラン Ciel Azur
tel.097-533-6109【24時間自動電話応答サービス 050-3196-3784】

詳しくは『シエル・アジュール』のHPをご覧ください ▶▶▶