

グランシェフとソムリエの饗宴 vol.35

マナーハウス島津重富荘 総料理長の宮元伸一郎が創り出すメニューに
ソムリエが選び抜いたワインを添えてお届けする特別な一夜。

2018年最初のワイン会はラフィット・ロートシルトが手掛けます
『シャトー・リュセック』を提供いたします。
新春の豊かな素材との宴をご堪能くださいませ。

グランシェフスペシャルフルコース&ソムリエセレクトワイン
おひとり様 13,000円 (フルコース・ワイン・税サ込)

1/25
(木) 19:30 ~

今回の特選ワイン

今回の、メインのワインは、世界三大貴腐ワインの一つ、
ソーテルヌで、ラフィット・ロートシルトが手掛けます、
『シャトー・リュセック』をご提供いたします。
シャトー・リュセックの畑の大部分は、世界一とも
いわれる『シャトー・ディケム』と隣あわせという最良好な
畑で、そこで造られるブドウに、ラフィット・ロートシルトの
醸造技術が加わり、最高品質のワインを生産しております。
また、1855年に行われた、ソーテルヌ&バルザックの
格付けにて、1級を獲得し、名声、実力ともにトップに
君臨し続ける、貴腐ワインです。

