

グランシェフとソムリエの饗宴 vol.36



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。
今回のワイン会は昨年好評を得ました、ソムリエの情野博之氏を招き
ブシャールペールエフィス社のワインでセレクト致します。メインのワインは
ボヌ・グレーヴ・ヴィーニュ・ド・ランファン・ジェズユをご提供。
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 15,000円 (フルコース・ワイン・税サ込)

4/18

(水) 19:30 ~

MANOR HOUSE



SHIMADU
SHIGETOMISOH

FRENCH RESTAURANT マナーハウス島津重富荘フレンチレストラン オトモ

AUTOMNE TEL 099-247-3122
ご予約・お問い合わせ

今回は、メインのワインは、ボヌ・グレーヴ・
ヴィーニュ・ド・ランファン・ジェズユをご用意致します。
また、「ヴォルネー・カイユレ・アンシェンヌ・カルノ・
キュヴェ」、「ムルソー・ペリエール」ブシャール社の
トップキュベをご用意しております。

~情野 博之氏~ *Hiroyuki Seino*
「トゥールダルジャン」シェフソムリエ、
宮内庁・宮家・首相官邸接遇サービを経て、
2007年から「アビシウス」シェフソムリエを務める。
女子栄養大学非常勤講師としてワインの啓蒙に
取り組み、またワイン雑誌でも活躍。



情野 博之氏