

マノワール・ディノ新春スペシャルイベント



〜リ

ムリエ 伊東賢児のワインと料理にまつわる楽しいお話〜

ワインと料理の組合せ方法は昔から沢山あり、定石と云われている組合せ方法は勿論、現代料理を考慮した組合せ方や様々な視点からの組合せ方がございます。

今回は、実際にそれらを上手く組合せて、体験していただけるようなイベントです。

料理と銘醸ワインの美味しさをご堪能いただきながら、それらにまつわるお話等を楽しくご紹介してまいりますので、皆様のご参加を心よりお待ちしております。「百聞は一飲(一食)に如かず」です。

日時: 令和3年(2021年)1月17日(日)

17時30分 開場

18時00分 開宴

21時30分 閉会

お食事代 37,000円(10%消費税・10%サービス料込)

ご予約方法 マノワール・ディノへ直接お電話下さい(03-3406-0200)

料理

アミューズ

前 菜 (冷菜)

前 菜 (温菜)

アイナメのポワレ、サフランソース

仔羊のパイ包み焼き、マリア・カラス風

デザート

コーヒー又は紅茶

ワイン

Bollinger, Special Cuvée, Brut, N.V. 3000ml

ボランジェ、スペシャル・キュヴェ、ブリュット N.V. 3000ml

Chassagne-Montrachet, Clos du Château Blanc

2016 1500ml Château de la Maltroye

シャサーニュ・モンラッシェ、クロ・デュ・シャトー 2016年 1500ml

Nuits-St.-Georges, les St.-Georges 2008 Patrick Hudelot

ヌイ・サン・ジョルジュ、レ・サン・ジョルジュ 2008年パトリック・ユドロ

ロゼワイン

Château Calon Ségur 1983 5000ml

シャトー・カロン・セギュール 1983年 5000ml

プロフィール

伊東賢児(いとうけんじ)

- 1968年3月19日生まれ 三重県鈴鹿市出身
1989年 名古屋ヒルトンホテル入社
1991年 同ホテルのシェフ・ソムリエとして従事
1991年 日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得
1995年 あさくまインターナショナルのサービスコンサルタントとして入社
1995年 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ取得
1996年 タトゥー東京にてシェフ・ソムリエ兼 V.I.P スペースマネージャーとして入社
1996年～2010年まで自由が丘ワインスクールの非常勤講師を務める
1997年 シェ・イノのシェフ・ソムリエとして入社
2000年 シャンパーニュのワイン騎士団 オフィシエ
2007年 コンドリー・ボンタン・デュ・メドック・エ・グラヴ会員
2012年 シェ・イノのシェフ・ソムリエ兼支配人就任
2014年 フランスチーズ鑑評騎士団シュヴァリエ(騎士)認定
2018年 (社)インターナショナル・メートル・サーヴァー・アソシエーション「グラン・メートル」受賞
2019年より取締役支配人
- 受賞歴 -
1991年第7回フランスワイン・スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクールで「ベスト・ヤングソムリエ賞(リュイナール賞)」受賞
1992年 全国アルマニャックセールス・キャンペーンにて優秀賞
1995年 第3回ボメリー・ソムリエ スカラシップ優勝



住所 マノワール・ディノ

東京都渋谷区渋谷4丁目1-13

電話 03-3406-0200

アクセス

電車をご利用の場合:

東京メトロ表参道駅より徒歩 約7分

バスをご利用の場合:

渋谷駅発青山学院中等部下車 徒歩2分



新型コロナウイルスの第2波防止の為、引き続き全スタッフがマスクを着用し営業させていただきます。
お客様にはご来店の際に手のアルコール消毒のご協力をお願いしております。
テーブル間は、十分に間隔を保ち、お客様に安心してお食事をお楽しみ頂けるよう努めております。