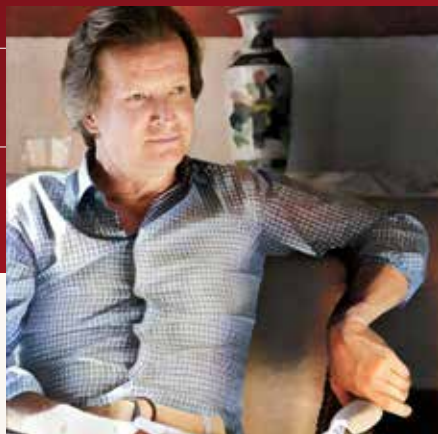


TORO y RUEDA Campo Eliseo Makers Dinner

カンポ・エリセオ メーカーズディナー

フランソワ・リュルトン氏を迎えて

ワイン界のビッグネーム、フランソワ・リュルトン氏によるワインの解説を伺いながら
当邸シェフ、ゴンザロ・アルバレスによるフルコースディナーをお楽しみいただく、特別な一夜です。



フランス・ボルドー随一の名門リュルトン家。所有する数多くのシャトーを指揮するアンドレ・リュルトン氏の長男として、フランソワ・リュルトン氏は生まれます。アンドレ・リュルトン氏は AC. ペサック・レオニャンの設立の中心人物としても世界的に知られる存在。フランソワ・リュルトン氏は、この偉大な父のもとコマースシャルマネージャーとしての経験ののち、弟とフランソワ・リュルトン社を設立。フランスはもちろん、スペイン、ポルトガル、アルゼンチン、チリで高級ワインの生産にあたります。このボデガ・カンポエリセオは、彼の幼馴染で、友人でもあるミッシェル・ロラン氏とのジョイントベンチャー。ミッシェル・ロラン氏が自ら所有するシャトー以外で出資した唯一のワイナリーです。

両氏のパートナーシップが結実した、ティンタ・デ・トロ（テンブラニーリョ種）100%から造られるカンポエリセオは、リッチでゴージャス、スムーズなワインで、生産本数は毎年わずか 15,000 本。このカンポ・エリセオをはじめ、とっておきのワインを存分にお楽しみください。



「カンポ・エリセオ」とはスペイン語でシャンゼリゼ（祝福された地）の意味。シャンゼリゼの名はギリシャ神話の神々に愛された英雄たちの魂が死後に送られる楽園「エリュシオンの野」に由来しています。



ミッシェル・ロラン氏（中央）と
フランソワ・リュルトン氏（右）



小笠原伯爵邸 料理長

Gonzalo Alvarez

ゴンザロ・アルバレス

1978 年生まれ、スペイン国籍。バルセロナにある Escuela de hosteleria de HOFMANN(ホフマン)料理学校を卒業後、ミシュラン1つ星レストランの L'Esguard (レスグアルド) など数々のレストランで修行を積み、Neichel(ネイチェル)の全部門のシェフを経て、セカンドシェフに就任。2009 年より小笠原伯爵邸の料理長に就任。スペインで培った料理の基本と、スペインの今を伝えるテクニックを織り交ぜ、日本の恵み豊かな食材を使用した繊細で奥行きのある料理で皆様をお迎えいたします。

2018. **5.22** 火

Start 19:00

小笠原伯爵邸

東京都新宿河田町 10-10

Fee _____

完全予約制 **¥20,000** (税サ込み)

フルコースディナー

テイastingワイン (5 種)

Wine _____

HERMANOS LURTON BLANCO 2016 (w)

CAMPO ALEGRE BLANCO 2016 (w)

CAMPO ELISEO BLANCO 2013 (w)

CAMPO ALEGRE 2014 (R)

CAMPO ELISEO 2008 (R)

※ヴィンテージが変更になる場合があります。

Web _____

Web 予約

<http://ogasawaratei.com/>

Contact _____

小笠原伯爵邸

03-3359-5830

お受付時間：10:00 - 20:00