

## オーベルジュ・エスポワール スペシャルコラボレーションワイン会

# 「厳選 世界の銘醸ワインのマリアージュ」

## With 日本リカー株式会社

フランスのブルゴーニュ、ローヌ、シャンパーニュなどの銘醸地をはじめ、イタリア、スペイン、アメリカ、チリなど世界のワインを厳選輸入する日本リカーから営業部長の斎藤富明氏をお迎えし、オーナーシェフ藤木のつくる食材の個性を生かした料理と、斎藤氏が料理の味をイメージしセレクトしたワインを楽しんでいただくコラボレーション企画です。



### <Menu>

- ・野菜スティック ナスペースト
- ・ジビエアバムース&豚ペースト
- ・天然きのこ 蓼科産ポルチーニと
- ・摘みたて野菜 魚介のマリネ ヴァニラの香り
- ・エイ アキレス腱 ギアラの煮込みフィロー包み
- ・完熟トマトのジュレ 信州フロマージュ・フレ
- ・自家製ベーコン添え
- ・鱧のヴァプール 柑橘のクリームソース
- ・お口直し
- ・天然鴨のポワレ
- ・栗のモンブラン 黒糖のアイスクリーム
- ・プティフル

### <Wines>

- ・ルイジャド ブーズロン ドメーヌ ガジェ 2014
- ・パルツォ ランゲ・ネッピオーロ 2013
- ・シャルルエ・エドシシック ブリュットレゼルヴ
- ・E.F. トリンバック ピノグリ ペルソネ 2010
- ・レオーネ・ディ・カストリス ファイヴ ローゼス 2015
- ・アマテス チチニス 2012
- ・シャトー・デ・ジャック モルゴン 2008
- ・ルイジャド ソンジュドバックス
- ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2012
- ・M・シャプティエ バニユルス 2006

### <Point>

人が感じる味覚には、酸味、甘味、苦味、うま味、塩味といった味の感覚がありますが、それらが複雑に混ざり合って味がつくり出されています。その味を組み合わせ、よりおいしく感じさせるのはなかなか難しいことです。

このワイン会では、複雑に調和された料理の味のバランスに、世界の様々な気候から造られた異なった個性と、バランスを持つワインの中から、料理の味をイメージし吟味しています。さらに抜栓

直後のコンディションに合わせて、提供直前まで料理の味の微調整し、お互いが寄り添うようなマリアージュを実現させたいと思います。

またメインディッシュの天然鴨のローストには 2 種のソースをご用意し、ワインも 2 種類をマリアージュさせるといった趣向です。しかもボジョレー地区のガメイ種を組み込んでいるところは、ワイン輸入元である斎藤氏の狙いを感じます。当日のマリアージュと解説がまた楽しみです。



お料理は個性のある食材たちを、シェフ藤木の感性とテクニックで、独自の世界に引き込むような皿に仕上げます。思い入れのある食材や、旬の食材の調理のこだわりについての話も必見です。藤木の料理観が随所に感じられることでしょう。



ぜひ、ワインと料理の追求されたマリアージュを体感していただき、充実したお時間をお楽しみ下さい。多くの皆様のご参加お待ちしております。

日にち：2016年10月15日（土）

時間：11時半受付 12時スタート 16時半終了予定

場所：オーベルジュ・エスポワール

会費：16000円（税サ込み）

茅野駅からの送迎もいたします。ご希望の方は事前にご連絡下さい。（定員がございますのでご了承下さい。）

ご予約・お問い合わせは

オーベルジュ・エスポワール

担当 野村

〒391-0301

長野県茅野市北山蓼科中央高原

Tel&Fax 2266-67-4250

Email espoir@po23.lcv.ne.jp

<http://www.auberge-espoir.com/>