

マンダリン オリエンタル 東京 開業 4 周年記念特別ディナーのご案内
フランス 4 大テロワールが創り出す極上ワインと特別料理の夕べ

マンダリン オリエンタル 東京ではこの度、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、12月5日、開業4周年を記念して、一夜限りの特別ディナー『フランス4大テロワールが創り出す極上ワインと特別料理の夕べ』を開催いたします。当日は、世界一の辛口白ワインといわれるブルゴーニュ地方の「モンラッシェ 1997」、ローヌ地方最高峰の赤ワイン「シャトー・ド・ボーカステル 1990」、そしてボルドー地方の宝玉の赤ワイン「シャトー・パルメ 1990」、最後にアルザス地方の極上甘口ワイン「ゲヴュルトトラミネール セレクション ド グラン ノーブル 1985」へと続く、まさに偉大なるワインを取り揃えました。そして、料理長オリヴィエ・ロドリゲスがこれまでの経験を存分に生かして、これら極上ワインを最大限引き立てる特別コース料理で完璧なハーモニーを実現いたします。

日時: 2009年12月5日(土)

18:00~19:00 のお好きな時間にお越しください。

場所: 37階 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」

料金: お一人様 50,000円 (税込・サービス料別)

予約: レストラン予約にて承ります 0120-806-823



Vins

Pol Roger Pure Non Dosage
ポール ロジェ ビュール ノン ドザージュ

2002 Meursault Les Tillets Domaine Roulot
ムルソー レ ティレ ドメーヌ ルーロ

1997 Montrachet Domaine Thenard
モンラッシェ ドメーヌ テナール

**1990 Château de Beaucastel
Chateauneuf du Pape**
シャトー ド ボーカステル
シャトーヌッフ デュ パプ

1990 Château Palmer Margaux Bordeaux
シャトー パルメ マルゴー ボルドー

**1985 Gewurztraminer Sélection de
Grains Nobles Hugel**
ゲヴュルトトラミネール セレクション ド
グラン ノーブル ヒューゲル



Menu

**Caviar Prunier, flan de girolle, salade de poire
à la cardamome**
ブリュニエキャビア、ジロール茸のフラン、洋梨のサラダカルダモン風味

**Carpaccio de daurade en fine gelée de coquillage
au céleri rave, crème fraîche d'Isigny**
真鯛のカルパッチョ 根セロリと貝のジュレにイジニーのクリーム

**Langouste puce pochée au court-bouillon, sauce
à la vanille et gâteau de semoule caramélisée**
伊勢海老のポッシェ セモリナのガレットのキャラメリゼ バニラの香るソース

**Tête cèpe farci au pâté de bécasse,
jus au baies de genièvre**
ベカスのパテを詰めたセップ茸 ジュニパーベリー風味のジュ

**Noix d'entrecôte de bœuf de Kagoshima rôtie,
salsifis braisé au vin rouge et pomme de terre confite,
condiment à la truffe noire**
鹿児島黒牛のロースト サルシフィの赤ワインブレゼ
黒トリュフのコンディメントで

**Le miel en déclinaison fruitée : fruit frais,
sec et exotique**
蜂蜜とフルーツのコンビネーションデザート