

90 PLUS WINE CLUB

2018年 新年会のご案内
New Year Wine Paring Dinner



新年おめでとうございます。

今年も年明け最初のイベントとして、皆様へワイン・ペアリング・ディナーをご案内させていただきます。

今回はアンドリユー・ジェフリーのオーナー、ピーター・トンプソン氏、そしてカズミ・ワインのミッシェル・坂崎が皆様とご一緒致します。ぜひ楽しい一時をご一緒にお楽しみ下さい。

90 PLUS WINE CLUB 代表 ジャック 坂崎

日時： 2018年1月25日（木） 19:00より

場所： BIANCA
東京都渋谷区神宮前5-10-1 GYRE 4F
TEL 03-6418-6772

会費： メンバー 15,000円 ゲスト 17,000円

<ピーター・トンプソン Peter Tompson>

Andrew Geoffrey Vineyardsのオーナー。1995年ワールドクラスのカベルネ・ソーヴィニヨンを生産する畑を購入。2000年に最初のヴィンテージがデビュー。90ポイント以上の赤ワインを造り続ける。

<ワイン>	Domaine Carneros, Brut Sparkling 2012 Kazumi, Sauvignon Blanc 2016 COHO, Stanley Ranch Pinot Noir 2013 Andrew Geoffrey Vineyards, Cabernet Sauvignon 2004
<お食事> 予定	冷前菜 トリュフ風味のチョコレートを纏ったフォアグラテリーヌ トリュフショコラ 温前菜 手長海老と浅利、ムール貝のトマト煮込 カッチュッコ リボルノ風 リゾット ラディッキオとラスケーラチーズのリゾット 赤ワインビネガーのアクセント パスタ リガトーニ 鴨肉のラグーとペコリーノチーズ 粗挽き黒こしょうを効かせて メイン イタリア ピエモンテ牛のスペツァティーノ ジロール茸のフリット ローズマリーの香り デザート みかんのコンポート ジェラート添えて コーヒーもしくは紅茶