

報道関係者各位 プレスリリース



2015年4月 株式会社 WDI

東京・丸の内 フレンチレストラン 『ロゼット』

2015年5月28日(木)19:00~



東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階、クラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のフレンチレストラン『ロゼット』では、5月28日(木)、ケンゾーエステイト・オーナー辻本憲三氏(株式会社カプコンCEO)をお招きし、ワイン&ディナーパーティーを開催します。

■辻本憲三氏と共に楽しむ、ワイン&ディナーパーティー概要

日時: 5月28日(木) 18:20 開場/19:00 開演

場 所: ロゼット (千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F/TEL.03-3213-1711) www.century-court.com

料 金: お一人様18,000円 (コース料理・ワイン3杯/税・サービス料込み) 追加グラス1杯 2,500円~

ワイン: 藍 ai/あさつゆ asatsuyu/結 yui ※コース料理とワインの詳細は次ページにてご確認いただけます。

■ケンゾー エステイトとセンチュリーコート丸の内

1998 年、カリフォルニア・ナパヴァレーの 12 万坪の土地で畑づくりから始めたケンゾー エステイトは、2008 年に初めてワインをリリース。同年、丸の内・明治生命館にオープンしたセンチュリーコートはワインリストにケンゾー エステイトのワインを掲載、以来、ファンを増やしてきました。2009 年に「あさつゆ asatsuyu」を初リリース、2010 年に『ロゼット』にてワイン&ディナーパーティー開催。2015 年、第2回目のワイン&ディナーパーティーを開催する運びとなりました。

■センチュリーコート丸の内

1934年に竣工された国の重要文化財「明治生命館」の地下 1 階に、2008年7月にオープンした400坪を有するクラブレストラン。複合飲食施設として、フレンチ「レストランロゼット」、和食「二十四節季朔 -SAKU-」、バー「マーブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ(会員専用施設)を備えます。

鏡智行シェフが手がける「レストランロゼット」は、コース料理を10,000円(税・サ別)から揃えています。

村上剛史料理長が手がける「二十四節季 朔」はお任せコース 12,000 円 (税・サ別) のみを提供し、二週毎に献立を変更いたします。 会員制クラブには、約 1,500 名のメンバーが所属しています。

■辻本憲三氏と共に楽しむ、ワイン&ディナーパーティー メニュー概要



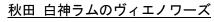
五島列島沖のアオリイカ

旨みの豊かさから「イカの王様」と呼ばれるアオリイカを、 初夏の野菜と共に盛りつけました。 目にも爽やかなフレッシュハーブのピューレと 奄美大島タンカンのヴィネグレットでさっぱりと 仕上げました。



奄美大島の黒マグロ

さっと表面だけ火を入れ、レアに仕上げたマグロを 黒オリーブとドライトマトのピューレ、エディブルフラワーの サラダと共に。



世界遺産・白神山地の麓で育った白神ラムは、上品な甘みが 特徴で、年間約100頭しか飼育されない希少な仔羊。 その白神ラムのロースをロティにし、 じゃがいものピューレと濃厚な赤ワインのソースと共に お召し上がりいただきます。

■ワイン

「藍 ai」(ケンゾー エステイト代表銘柄)

初リリース以来、ケンゾー エステイトを代表する銘柄として高い評価を受け続け、 今回メインディッシュと共にお楽しみいただきます。カベルネ・ソーヴィニョンを主体とした、 純度の高い葡萄の凝縮感が複雑な香りと共に口の中に広がる名品です。

「あさつゆ asatsuyu」 (Vivino wine style awards 2014 最高評価獲得) 世界800万人のワイン愛好家たちが選ぶ「Vivino wine style awards 2014」 カリフォルニアワインのソーヴィニヨン・ブラン部門で、白ワイン「あさつゆ」が最高評価4.4を 獲得し、見事銀賞(同率1位)に。

「結 yui」(ロゼワイン)

ケンゾー エステイト唯一にして、年間生産量が限られている希少なロゼワイン。 美しいローズピンク色、チェリーや木苺の香り、清涼感のあるドライな味わいが魅力です。

本件に関するお問合せ先

(株) WDI JAPAN 〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9F マーケティング部 内田 uchida@wdi.co.jp TEL.03-3470-5307





