Wine Maker's Dinner

GRANDE POLAIRE
&
鉄板焼 豊園

2019年 12月 4日（水）

料　金　お一人様 ¥18,000 *お料理・ワイン・サービス料・消費税（10%）を含む

時　間　受付 18:00 ～　セミナー・ディナー 18:30~21:00

ご予約 お問い合わせ　鉄板焼「豊園」 075(342)2199

～グランポレール・久野靖子女史を迎えて～

サッポロビールが所有するワイナリーで、
2019年世界的なワインコンクール
「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」において
銀賞初め6本のワインが入賞するなど、
世界中で高く評価されている「グランポレール」より、
女性醸造家・久野 靖子氏を招いて開催いたします。
豊園とのコラボレーションをお楽しみください。

GRANDE POLAIRE

日本ワインの、美しい星になる。

北海道、長野、山梨、岡山。
美しい日本の風土を活かしたワインづくりを。
つくり手の情熱がぶどうの個性を引き出した
繊細かつバランスのとれた味わいを。
美しさを求める日本人の感性を満たす、上質で豊かな時間を。
フランス語で偉大さを表す「グラン」と
北極星を意味する「ポレール」から名づけられた「グランポレール」。
このワインが表現する世界は、日本の美しさ、
そして日本ワインの星としての無二の存在感。
日本が世界に誇る「美しい」プレミアムワイン
グランポレールが、日本ワインの新たな歴史を紡ぎます。

グランポレール
岡山ワイナリー
ワインメーカー 久野（くの） 靖子（やすこ） 氏

サッポロビール（株）に入社し、
営業エリアマーケティングを経て
国産ワイン商品開発・マーケティングを担当。
フランスのボルドー大学醸造学部
上級テイスティングコース（D.U.A.D.）を修了後、
同社岡山ワイナリー生産部に在籍し、
日本ワイン「グランレポール」の醸造等を行う。

ホテル日航プリンセス京都
〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅５番出口より徒歩約３分
TEL：075（342）2111（代） http://www.princess-kyoto.co.jp

Menu

◆ご挨拶の一皿
・松前漬け
・蟹のカクテル
・生ハムとクリームチーズ

◆北海道産帆立貝のカルパッチョ
いくらの醤油漬けとともに

◆黒アワビと海老のアヒージョ 茸添え

◆フォアグラのソテー 近江牛のロッシーニスタイル
～北海道のハスカップのコンフィチュールとともに～

◆北海道産国産牛フィレの鉄板焼き
～山わさび醤油漬け 柚子こしょう ポン酢～

◆紅玉のブリュレと渋皮栗のジェラート

◆コーヒー、紅茶 または
フレッシュハーブティー

アレルゲン特定原材料7品目/ 卵, 乳, 小麦, えび, かに

Wine list

2018 グランポレール 余市ケルナー
GRANDE POLAIRE YOICHI KERNER

○産地：北海道　○ブドウ品種：ケルナー
北海道余市のケルナー種を 100% 使用。グレープフルーツなどの柑橘や青リンゴを思わせる瑞々しくフルーティーな香りが魅力です。爽やかで切れのあるすっきりとした飲み口の白ワインです。

2018 グランポレール 山梨甲州〈樽発酵〉
GRANDE POLAIRE YAMANASHI KOSHU BARREL FERMENTATION

○産地：山梨県　○ブドウ品種：甲州
山梨県産の甲州種を 100% 使用。収穫を 2 回に分け、熟度の異なるブドウを原料とすることで複雑性のある香味を実現。甲州の繊細なアロマと小樽発酵による柔らかな樽香の絶妙なハーモニー。豊かなボディと爽やかな酸味をお愉しみいただける辛口です。

2017 グランポレール 余市ツヴァイゲルトレーベ
GRANDE POLAIRE YOICHI ZWEIGELTREBE

○産地：北海道　○ブドウ品種：ツヴァイゲルトレーベ
北海道余市のツヴァイゲルトレーベ種を100%使用。チャーミングな果実味とコショウやシナモン、フランボワーズ、カシスなど上品で優しいアロマが広がります。穏やかな酸味、軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力の赤ワインです。

2015 グランポレール メリタージュ
GRANDE POLAIRE MERITAGE

○産地:長野県　○ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
長野県の安曇野池田ヴィンヤード産のカベルネ・ソーヴィニヨン種とメルロー種を使用。カカオやチョコレート、完熟したチェリーの香り、濃厚で凝縮感のある味わいながら、きめ細やかなタンニンがお愉しみいただけます。選りすぐりのブドウのみで造られた「グランポレール」のフラッグシップワインです。

2018 グランポレール 余市ケルナー〈遅摘み〉
GRANDE POLAIRE YOICHI KERNER LATE HARVEST

○産地：北海道　○ブドウ品種：ケルナー
収穫を遅らせて糖度の高まったケルナー種を100%使用。
完熟したブドウの豊かな香り、甘味と酸味のバランスが調和した、凝縮感のあるまろやかな味わいが魅力的です。

*完全ご予約制とさせていただきます。
*ご予約の際に、お名前・ご連絡先をお伺いいたします。いただいた個人情報は
ご予約確認の連絡・ホテルからのご案内の送付のみに使用し、その他の目的で利用いたしません。
*お料理の写真はイメージです。また、メニュー内容は変更となる場合がございます。

*イベント開催日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで：50%、当日：100%)
*各種割引、JALクーポン・JAL旅行券はご利用対象外とさせていただきます。
*当日受付にてご精算ください。
*お車を運転される方、未成年の方はご参加いただけませんのでご了承ください。