

PAVONE

The Spirit of Elegance

VOL. 42

WINTER/SPRING 2017





【実施報告】

プレミア・イベント in 神戸 田崎真也のワイントーク&ディナー リポート



田中 耕太郎氏

田崎 真也氏

MENU

青森産ホタテ貝のサラダ仕立て
カリフラワーのビュレと共に
日本海但馬直送鮭のチーズ・パン粉焼き
香草風味のアメリカンスソース
特選松阪牛コース肉のグリル すき焼き風赤ワインソース
ポワローとキノコを添えて
神戸牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
ジャガイモのグラタンを添えて
但馬産とち蜜のムースと甘藷のソルベ
かわいい小菓子
コーヒー

WINE & LIQUOR

アルゼンチン メンドーサロ・タンゴ・トロンテス 2015 /
ポデガ・ノートン
フランス ブルゴーニュ ショレイ・レ・ポヌ・ブラン 2012 /
ドメヌ・パンシオ
フランス ボルドー シャトー・レオヴィル・バルトン 2013
神戸ワイン 樽熟成 赤ワイン 2012
スペイン リオハ トンドニア・テント・レセルバ 2004 /
R. ロベス・デ・エレディア・ヴィニャ・トンドニア
フランス ガイヤック モート・アンセストラル・ドゥミ・セック /
ドメヌ・デスコス

※ワインセレクトは必ずメニューはイベントごとに変更します。

神戸の象徴、ハーバーランドに構えるホテルラ・スイート神戸ハーバーランドと、パヴォーネ共催によるイベント、「田崎真也のワイントーク&ディナー」が昨年12月、多くのゲストを迎え華やかに開催されました。

2008年の開業以来、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドは、「キュイジヌ・テロワール(地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚を提供してきました。その姿勢はミシュランガイドでも高く評価され、神戸のホテルとして最高評価を6年連続受賞しています。ワインに関しても品質の確かさ、種類の豊富さ、ソムリエの質の高さを誇り、神戸から世界のワイン文化を発信する重責を担っています。

そんなホテルの魅力が凝縮した「田崎真也のワイントーク&ディナー」は、毎回ウエイティングが出る

ほどの人気イベントとなっています。

今回は日本3大和牛と称される神戸ビーフと松阪牛と、田崎氏による厳選ワインのマリアージュがテーマ。グラン・シェフの田中耕太郎氏が腕をふるうフルコースと、世界一の出会いを堪能しました。

田崎氏によるワインについての軽妙洒脱なトークは今回も健在。サロン形式の優雅で楽しいワインの饗宴に、参加された皆様は特別な一夜を満喫されたようです。

※次回は6月2日(金)に開催いたします。

HOTEL
LA SUITE KOBE
HARBORLAND

Information

ホテル ラ・スイート
神戸ハーバーランド

兵庫県神戸市
中央区波止場町7-2
TEL 078-371-1111
<https://www.l-s.jp>