

ワイン・ディナーのご案内“VIADER/ヴィアディアフロムナパ・ヴァレー”

母デリアと共にワインを造る新世代・2代目アラン・ヴィアディア来日～6ヴィンテージ～垂直ディナー

カリフォルニアのシュヴァール・ブランを目指し、ハウエル・マウンテン山麓の急斜面の畑で情熱的な母デリアが30年前に創業。畑と共に育った息子アランが引き継ぐ至宝。

アラン・ヴィアディア氏はUCデヴィスで醸造を修め、世界のワイン産地、アルゼンチン、イタリア、フランス、スペイン、ポルトガル、カリフォルニアで研鑽を積みました。特にフランスでは、シュヴァール・ブランのヴィンヤード・マネージャーを長年務め、現在も栽培のコンサルタントであるキース・ヴァン・ルーヴァン氏に畑で実地指導を受けました。

ブレンディングについてはワイナリーに戻ってから、5年に亘りミシェル・ロランに鍛えられました。デリアの右腕としてワイナリーを背負って立つアランは母のワイン造りの才能とテロワールを表現するワイン造りの情熱を受け継いでいます。

ナパ・ヴァレーの最新事情やヴィンテージの違いなどの解説を、礼華/ライカのコース料理と共に楽しめる貴重な機会です。



Alan Viader



菜单



店舗

日時: 2017年1月16日(月)
19:00～

会場: 礼華 青鸞居 (らいか せいらんきよ) RAIKA SEIRANKYO



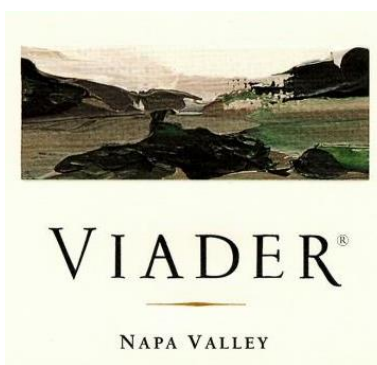
〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-18 パサージュ青山 1F
東京メトロ銀座線「外苑前」駅1a出口 徒歩2分
東京メトロ銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道」駅A4出口 徒歩8分
都営大江戸線「青山一丁目」駅5番出口 徒歩12分

会費: 16,000円(税・サ込)

(限定10名・先着順受付)

予約受付: らいか せいらんきよ TEL03-5786-9399

(お席に限りがございますので、お早目のお申込みをお勧めいたします。ご予約後、キャンセルとなる場合は、前日までにご連絡いただけますようお願い致します。)



「礼華 青鸞居/らいか せいらんきよ」の店名は平安の世の象徴で南を守る鳳凰のモデルとなった実在の鳥・青鸞にちなみます。

医食同源に基づく古来の中国料理の伝統を大切にしながら、上海料理をベースに世界の食文化の粋を昇華させたモダン・チャイニーズを目指しています。インテリアは中国の歴史や伝統の奥深さと洗練されたシノワズリが融合する空間。風水に基づいて、しつらえた店内は、福德・繁栄・長寿などの吉祥に満ちた居心地のよいスペースです。店名にちなむ経書の「三礼(さんらい)」が青銅器時代に関することから、店内の壁面は青銅器をモダンに変化させたイメージに仕上げました。

～ ヴィアディア・ワイン・メニュー ～

(各1種、赤7種予定 ヴィンテージ、供出順はお食事に合わせて変更になる可能性があります。)

(カリフォルニア・スパークリング・ワイン)

- ブラック・ラベル 2014 (¥19,000 予測・未輸入ワイン)
- プロブライエタリー・レッド 2014 (¥32,000 予測・未輸入ワイン)
- プロブライエタリー・レッド 2013 ¥27,500
- プロブライエタリー・レッド 2012 ¥22,000
- プロブライエタリー・レッド 2011 ¥22,000

プロブライエタリー・レッド ????(歳出し) バックヴィンテージ
プロブライエタリー・レッド ????(歳出し) バックヴィンテージ

上記希望小売価格はいずれも税別です。



輸入元・企画・共催
株式会社 中川ワイン TEL: 03-3631-7979 FAX: 03-3631-7980