

Domaine Disznoko Wine Maker's Dinner

15, July, Wednesday
19:00 door open 19:30 start

三大貴腐ワインの中でも最も長い歴史を誇るトカイの貴腐ワイン。ことにトカイ・アスーはフルミント種の貴腐ブドウを一粒ずつ収穫して得た濃厚な果汁を意味します。26キロの貴腐ブドウから造られたアスーを1ブットニョシュとして、136リットルの樽の辛口ワインに加えたアスーのブットニョシュの数をラベルに記載するというのが伝統的な表示法です。ディズノクは1743年にハンガリー王室から「特級ブドウ畑」に指定された、東欧で最も輝かしい歴史を持つ畑として知られています。南向きの斜面に広がる畑は冷たい風から守られており、有利な立地条件を備えています。今回のイベントでは、ドメーヌ・ディズノクから ディレクターのラースロー・メーサーロシュ氏をお迎えし、特別にご用意いたしましたハンガリーの珠玉の銘酒と松尾シェフの美しく繊細な一皿一皿との至福のマリアージュを存分にお楽しみください。

日 時：2015年7月15日(水)19:30 スタート (19:00 受付)

会 費： ¥ 30,000 (税・サービス料込み)

ご予約、お問い合わせは TEL 03-3485-0566
シェ松尾松涛レストラン 東京都渋谷区松涛1-23-15

MENU

アミューズ

前菜2種

お魚料理

お口直しのシャーベット

お肉料理

チーズ

デザート

コーヒー

WINE

Bollinger Special Cuvée

Furmint Late Harvest 2014

Ch.Pichon-Longueville Baron 2005

Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2007

Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1999

Tokaji Eszencia 1993



CHEZ MATSUO
RESTAURANT