

2006年4月吉日

各位

富士急行株式会社

ハイランドリゾート(株)

ホテルハイランドリゾート 開業 20 周年記念開催

田崎真也と楽しむワイン&フレンチディナー

2006年5月7日(日)開催



(左)ホテル外観

(右)田崎真也氏

富士北麓のリゾートホテル、ホテルハイランドリゾート(山梨県富士吉田市 総支配人・堀内裕司)では、開業 20 周年記念イベントとして、5 月 7 日(日)、日本を代表するソムリエの田崎真也氏をお招きし、「田崎真也と楽しむワイン&フレンチディナー」を開催します。

ワインブームの昨今、日本人初の世界最優秀ソムリエとして幅広い世代に支持の高い田崎氏と、ホテル総料理長中野博によるワインとディナーのマリアージュをお楽しみいただけます。メニューは、オードヴルからデザートまで全 7 品。純粋なフランス産ワインに合うよう、ソースも酸味を抑えた仕立てに統一しています。

メイン料理は、柔らかい仔羊の背肉で仔牛の野菜入りのムースを包んだ「子羊の背肉のロースト プリンセス風」です。カブをケースに見立てた中に季節の温野菜をのせ、羊の骨から取った濃厚なソースにアマガサ茸の風味を加えるなど、優雅なディナータイムにふさわしい内容です。

デザートには、フランスの伝統的菓子をご用意。チョコレートクリームとバニラクリームをアーモンド風味のビスキュイで挟み、表面をキャラメルコーティングした、パティシエ渾身の逸品をご用意いたしました。

提供されるワインはすべて田崎氏によるセレクト。トークも繰り広げながらリラックスしたムードで展開する予定です。

料金は、お一人さま 13,000 円(ディナー、ワイン、サービス料、消費税込み)です。また、ディナーの余韻をゆったり楽しみたい方、お車でご来館の方のために特別宿泊プラン(お一人様・1泊朝食付 9,000 円。サービス料、消費税込み)もご用意しています。

ワインの知識を深めたい方はもちろん、ワイン初心者の方でも十分お楽しみいただける内容となっています。これから富士山は新緑に映え最も美しく見える季節を迎えます。長く裾野を引いた秀麗な富士山が望めるホテルハイランドリゾートで、究極のワインとフレンチディナーを楽しむ 1 日を過ごしてみたい方が多いでしょう。

【田崎真也と楽しむワイン&フレンチディナー 開催概要】

〔開催日〕2006年5月7日(日)

〔時間〕17:45開場/18:00ディナー

〔料金〕お一人様13,000円(ディナー、ワイン、サービス料、消費税込み)

〔会場〕バンケットホール富士(ホテル2階)

〔ご宿泊プラン〕1名様9,000円(1泊朝食付、サービス料、消費税込み)

朝食は和洋バイキングをご用意。

「ワイン&フレンチディナー」をお楽しみいただいた方の特別プランです。

〔ディナーメニュー〕

アミューズ：キッシュ風口レーヌ風

オードブル：ホロホロ鳥とフォアグラのテリーヌ ゼリー添え

魚料理：鱸とオマール海老のガトー仕立て ナンチュア・ソース

肉料理：仔羊の背肉のロースト プリンセス風

デザート：サン・マルク風デザート 金柑のコンポートとともに コーヒー、小菓子

〔田崎真也氏のプロフィール〕

1958年 東京都出身

1983年 第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝

1990年 第3回国際ソムリエコンクール第2位

1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝

1996年 1995年度都民文化栄誉章

1997年 田崎真也ワインサロンを主宰、ソムリエ育成のためにコンクールやセミナーを主催

その後都内を中心にワインバー、フレンチレストラン、焼酎居酒屋、和食店などを手がける。

1999年 1999年度フランス農事功労賞シュヴァリエ授章

フランス・ボルドー市よりメダル受章

2000年 首脳社交夕食会(沖縄)において、飲み物・グラス・サービスをすべて手がける。

現在、数々の講演やテレビ・ラジオ出演、執筆など幅広く活躍中。

お客様からのお問い合わせ先

所在地：〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1

T E L : 0555-22-1000

<http://www.highlandresort.co.jp>

までお願いいたします