

30名様限定！

シャンパーニュ”Duval-Leroy(デュヴァル＝ルロワ)”との コラボレーションディナーを1夜限りで開催

提供場所:2階 TAVERN by the green

開催日時:2023年5月20日(土) 18:30 ドアオープン/19:00 ディナースタート

ザ スtrings 表参道(所在地:東京都港区北青山3-6-8、総支配人:宮田 宏之)では、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、シャンパーニュ”Duval-Leroy(デュヴァル＝ルロワ)”とのコラボレーションした、1夜限りのシャンパーニュディナーを、2023年5月20日(土)に開催いたします。



「女性らしさ」「繊細」「気品」をキーワードに独自のスタイルと個性を追求した
シャンパーニュ造りに力を注ぐ「デュヴァル＝ルロワ」



発酵を巧みに取り入れたまろやかで深みのある
新しい食を提案する「タバーン・バイ ザ グリーン」

流行の発信地・表参道に集まる感度の高い大人たちに向け、新しい食を提案し続けているグリルレストラン「タバーン・バイ ザ グリーン」によるクリエイティブなメニューと、デュヴァル＝ルロワの象徴ともいえるプレステージ・キュベ「Femme de Champagne(ファム・ド・シャンパーニュ)」を含む計3種類のシャンパーニュとのマリアージュをお楽しみいただけます。

コラボレーションディナーでは、デュヴァル＝ルロワのブランドアンバサダーのドウヴィッレ・マユラ様、ドウヴィッレ・アントニー様に、メゾンの歴史や特性、おすすめのシャンパーニュの楽しみ方などを楽しくご紹介いただきます。

<コラボレーションディナー概要>

【開催日】 2023年5月20日(土)

【提供場所】 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)ノザ スtrings 表参道 2F

【開催時間】 18:30 ドアオープン/19:00 ディナースタート

【料金】 ¥20,000 ※税金、サービス料15%込

【定員】 30名

【ご予約・お問い合わせ】03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン 直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-duval-leroy-dinner.html

【メニュー】

■シャンパーニュ”Duval-Leroy(デュヴァル＝ルロワ)”

- ・Duval-Leroy Fleur de Champagne 1er Cru NV Magnum
- ・Duval-Leroy Rosé Brut Prestige 1er Cru NV
- ・Duval-Leroy Femme de Champagne Grand Cru NV

■アペタイザー

キャビアとサワークリームのブリオッシュトースト

■冷菜

金目鯛のマリネ 柑橘ヴィネグレット

■温菜

シャンパンとトリュフのリゾット

■魚料理

オマール海老と真鯛のアンサンブル ソースアメリカヌ

■肉料理

和牛フィレ肉のグリル 発酵ブルーベリーソース 発酵バターマッシュポテト

■デザート

ブルーチーズケーキ ハチミツと胡桃のアイスクリーム

■飲み物

食後のコーヒー or 紅茶



肉料理

和牛フィレ肉のグリル 発酵ブルーベリーソース 発酵バターマッシュポテト
(イメージ)

Duval-Leroy(デュヴァル＝ルロワ)

1855年、非公式で行われた最初のシャンパーニュ格付けを目にしたシャンパーニュ商人アルマン・ルロワは、優れたシャンパーニュ造りにはブドウ栽培から醸造に至る一貫した品質管理が不可欠だと気付きました。彼はパートナーとなる醸造家を時間をかけて探し、志を同じくするデュヴァル家とともに1859年、コート・デ・ブラン南、ヴェルテュ(Vertus)にデュヴァル＝ルロワを設立しました。その後デュヴァル＝ルロワ家は各地区にまたがる日当たりのよい丘陵地の畑を買い増し続け、6代にわたりメゾンを継承しています。



TAVERN by the green 料理長・井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたニュー創りを得意とするシェフ井澤は、若き挑戦者。彼が選んだ調理方法で素材がどんな魅力的なひと皿として仕上がってくるのかも楽しみの一つ。驚きと発見のある、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



【店舗概要】TAVERN by the green (タバーン・バイザグリーン)

世界に新しい文化を発信する表参道に集まる感度の高い大人たちに向けて2021年10月に誕生。

発酵を巧みに取り入れたまるやかで深みのある新しい食を提案。繊細かつダイナミック。ベーシックでありながらアーティスティック。そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 2階

【営業時間】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/

