

2016年7月

ザ・プリンス パークタワー東京
**シェフソムリエと中国料理 陽明殿 料理長による、
 ワインと中国料理が共鳴するペアリングディナーを開催**

【期 間】2016年8月25日(木)～8月27日(土)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人:石川学)は、シェフソムリエ 市村義章と中国料理 陽明殿 料理長 壁谷宜明による、ワインと中国料理のペアリングディナーを8月25日(木)～27日(土)に開催いたします。壁谷が作る渾身の中国料理のスパイスや調味料に合わせて、シェフソムリエ 市村義章がワインを厳選いたしました。2つのテイストが共鳴する美食の二重奏をお楽しみいただけます。

「至福のワインペアリング」概要について

■期 間 2016年8月25日(木)～8月27日(土)

5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)

■場 所 中国料理 陽明殿(B1)

■料 金 ¥15,000 (コース料理、ワイン5種)
 ※消費税込み・サービス料(10%)別

■メニュー



コース料理 イメージ

中国料理 陽明殿

Menu	Wine List
シェフからの一品	グルエ キュヴェ デトロワ ブラン
陽明殿特製焼き物入り前菜盛り合わせ トマトの彩り	コートド プロヴァンス ミュティエー ロゼ エ オール 2015
フカヒレステーキ 柔らかな酸味が広がる臨湖山黒酢ソース	マディアラ バルベイト セルシアル オールド リザーヴ 10年
有頭殻付き大海老の姿葱蒸し オリエンタルなスパイスの香り	アルザス グランクリュ ピノ グリ ヘングスト 2011
神戸牛サーロインステーキ 壁谷スタイル	シャトー マレスカス 2008
九条葱と蒸し鶏のつゆそば じっくり煮込んだ白湯スープ	—
キンモクセイ香る白ワインゼリーとジャスミンティーのシャーベット	—

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。



中国料理 陽明殿 料理長 壁谷宜明

1990年 新高輪プリンスホテル(現:グランドプリンスホテル新高輪)入社
 1993年 中国料理世界大会「全日本料理コンクール」前菜部門3位
 2000年 第3回中国料理世界大会団体部門銀賞
 2001年 第13回プリンスホテル料理コンクール優勝
 2007年 東京プリンスホテル「中国料理 満楼日園」料理長就任
 2016年 ザ・プリンス パークタワー東京「中国料理 陽明殿」料理長就任



ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエ 市村義章

1987年 (旧)赤坂プリンスホテル入社
 1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール ファイナリスト入賞
 1998年 第6回ボタリー ソムリエスカラシップ 3位入賞
 1999年 第7回ボタリー ソムリエスカラシップ 優勝
 フランス パリ「ミシェルロスタン」「ラ・メゾン ブランシュ」
 「ビストロ デュ ソムリエ」にてスタージュ 研修
 2001年 第3回全日本最優秀ソムリエコンクール準決勝進出
 2002年 (旧)赤坂プリンスホテル シェフソムリエに就任
 2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 シェフソムリエに就任

■ご予約・お問合せ先 TEL:03-5400-1170(レストラン予約係) *受付時間:10:00A.M.～8:00P.M.(土休日は7:00P.M.まで)

©本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。