

2017年1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 料理長が奏でる
 ワインと中国料理の「至福のペアリング」ディナーを開催**

【期 間】2017年2月23日(木)、24日(金)

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2017年2月23日(木)、24日(金)に開催いたします。2回目となる今回は壁谷が作るアレンジを加えた中国料理に合わせて、シェフソムリエ 市村義章が生産本数約2000本の“オムニス”を含む5種の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味わいをご堪能いただけます。

「至福のペアリング」ディナー概要について

- 期 間 2017年2月23日(木)、24日(金)
5:30P.M.~10:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)
- 場 所 中国料理 陽明殿(B1)
- 料 金 ¥16,000 (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



フカヒレとコラーゲン
 ナマコの三種のお宝煮 (イメージ)



中国料理 陽明殿

Menu (一例)	Wine List
<ul style="list-style-type: none"> ・優雅なロゼシャンパーニュに合わせたバラエティー豊かな前菜 KABEYA & ICHIMURA からのプロローグ ・帆立貝とアオリイカ こだわり野菜の微かなオレンジ風味 旨味と酸味広がるソースでお楽しみ ・フカヒレとコラーゲン ナマコの三種のお宝煮 シチリア島の Marsala 風味の芳醇なスープとともに ・天使の海老と朝天唐辛子の心地よいスパイシー炒め ・黒毛和牛フィレ肉の揚げ煮 彩り野菜を添えて ほか 	<ul style="list-style-type: none"> ・マイイ ロゼ ブリュット グラン クリュ ・アンジュ ラ ヴァレンヌ デュ ポワリエ 2014 ・マルサラ フィーネ セッコ アンティキ パロナータイ ・ストラタム ピノ ノワール シャーウッド エステート 2015 ・シャトー メルシャン マリコ ヴィンヤード “オムニス” 2013

※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。

**“オムニス”
 生産本数約2000本**

2016年 日本ワインコンクール欧州系品種・赤 金賞受賞
 日本を代表する「OMNIS」はラテン語で「全能の」という意味。
 芳醇な香りと微かな甘み、心地よい酸味、キメ細かいタンニンが
 豊かな果実味に包まれた奥行きのある上質なワインです。



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回ボムリー ソムリエスカラシップ 3位入賞
 1999年 第7回ボムリー 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」にてスタジエ 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
 てかける人を、ほほえむ人へ。