

2016年10月

## ボージョレーヌーボー2016解禁日にあわせて今年の新酒も提供

ザ・プリンス パークタワー東京  
シェフソムリエ厳選のワインとのマリアージュ

## プロシェット(串料理)とワインのペアリングディナー 開催

期間:2016年11月17日(木)・18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、「焼き鳥 とり芝」(B1)にて、プロシェット(串料理)とシェフソムリエ 市村義章(いちむらよしあき)が厳選したワインをお楽しみいただくイベント「至福のワインペアリング」を11月17日(木)・18日(金)の2日間限定で開催いたします。

市村義章は、ソムリエコンクールで優勝経験を持ち、プリンスホテルのシェフソムリエとして、上質なワインを求めて自ら海外へ赴くなどワインの厳選に注力し、お料理やお客様の気分に合わせてワインを提案しております。

本イベントでは、カウンター席の店内にて、ワインと合うようアレンジした8本のプロシェット(串)を、市村厳選のワインとともににお楽しみいただきます。優雅な香りが特徴のシャンパニュ「ペリエ ジュエ ベル エポック 2000年」の3Lボトルを市村が抜栓してお客様に振る舞うほか、今年のボージョレーヌーボーの解禁日であることに合わせて新酒のほか古酒を提供するなど、市村がこだわり抜いたワインとともに華やかなひとときを演出いたします。

## 至福のワインペアリング 開催概要

【開催日程】 2016年11月17日(木)・18日(金)

【レストラン】 焼き鳥 とり芝(B1)

【ご来店時間】 5:30P.M.～7:00P.M. (終了時刻 9:30P.M.)

【料 金】 1名さま ¥14,000

【お客様からのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン予約 TEL: 03-5400-1170  
(受付時間 10:00A.M.～8:00P.M. 土休日は7:00P.M.まで)

## プロシェット (一例)

- 帆立をミキュイの串焼きで  
柚子塩とスペインの2つ星レストラン「サンセローニ」の  
エクストラバージンオリーブオイルの香りで
- 鶏肉のプロシェット 赤ワイン風味のタレとともに
- フォアグラの旨味で包まれた TSUKUNE  
芳醇なトリュフソースで など

## ワインリスト (一例)

- カステリ エステート チェックメイト メトド トラディショナル
- ペリエ ジュエ ベル エポック 2000年 3Lボトル  
※7:00P.M.前後に市村による抜栓セレモニーを実施します
- ムルソー2003年 ドメーヌ ポチネ アンポー
- シャトーシマール 1996年 など

## プリンスホテル シェフソムリエ 市村 義章 (いちむら よしあき)

- 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回ボメリーソムリエスカラシップ3位入賞  
 1999年 第7回ボメ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

プロシェットとワイン  
(イメージ)

※上記料金には、コース料理とワイン6種、消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

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(直通) FAX: 03-5400-1174