



× **ESCRIT**
Festive! Brand Creator

「ジェンセン」氏来日記念 カレラワインメーカーズ デイナー

～地球上で最も魅力的なピノ・ノワールと美食のタベ～

カリフォルニアのピノ・ノワールのパイオニアとして知られている「カレラ」。
世界のブルゴーニュ・ワインファンから絶大な信頼と人気を博している
オーナーの「ジョシュ・ジェンセン」氏が来日。
その、「ジョシュ・ジェンセン」氏をお招きして、「ドメヌ・ドラ・ロマネ・コンティ」に
匹敵するとも称えられる高品質のワインとともに
ルシェクリ総料理長「志賀良行」がお届けするスペシャルディナーのほか、
ミシュランスターシェフ「北田哲平」による一夜限りの特別な一皿もお楽しみいただけます。
この一夜限りの「カレラ」ワイン「ピノ・ノワール」と、美食たちの鮮やかな共演をご堪能ください。

2018.2/21 Wed.

日時 2018年2月21日(水) 19:00～(受付18:30～)

場所 ルシェクリ(アンジェリオン・オ・プラザTOKYO内)
11F「ブリティッシュルーム」

料金 お一人様 18,000円 *ご案内の料金には、お料理ワイン6種、税・サービス料が含まれます。



ミシュランスターシェフ
「北田哲平」



ルシェクリ総料理長
「志賀良行」



※イメージ

Menu

- ・2色のアスパラガスとシェーブルチーズトリュフのピネグレット
- ・オマール海老と山菜、玄米のクリームで
- ・キュイスドカナルとフォアグラのパイ包み
- ・平目と帆立貝のムースのクッサン仕立て サフランの泡
- ・牛乳の竹炭パン粉焼きソース・アブル(観夷鹿チヨス可)
- ・ミシュラン料理長 匠のメのご飯
- ・アグリユムのデクリネゾン
- ・コーヒー又は紅茶

Wine List

- ・セントラル コースト ヴィオニエ
 - ・ジョシュ・ジェンセン セレクション シャルドネ
 - ・セントラル コースト ピノ ノワール
 - ・マウント ハーラン ライアン ピノ ノワール
 - ・マウント ハーラン ミルズ ピノ ノワール
 - ・マウント ハーラン ジェンセン ピノ ノワール
- ★セックでご提供するベアリングワイン6種類(他、
貴重なヴァンテーゼワインも数量限定で
ご用意いたします)



「カレラ」オーナー ジョシュ・ジェンセン氏

ジェンセン氏は、ブルゴーニュのドメヌ (DRCやDUJAC) でワイン造りを学んだ際に、ピノ・ノワールやシャルドネは肥沃な石灰岩土壌で育てることで素晴らしいワインになると気付き、カリフォルニアにて、フランスの偉大なスタイルをもちながら世界に類のないワイン造りを目指しました。ぶどう栽培に最適な地を探し、1974年にマウント・ハーランの近くに石灰岩が豊富にある、カリフォルニアで最も高い標高 (670m) の冷涼地にある土地を購入。オーガニック栽培で育てたぶどうを使用して作ったワインは、2008年と2011年には「ワイン&スピリッツ誌」でワイナリー・オブ・ザ・イヤーを受賞するなど、今日カレラのワインは世界中のワイン評論家に称賛されています。

CALERA カレラ

「カレラ」は「石灰岩でできた焼き窯」を意味するスペイン語。ワイナリー名はこれに由来し、ロゴも実際にある10mの高さをもつ1866年製の焼き窯を模したものです。マウント・ハーランの畑はCCOFの認定を受けたオーガニック栽培です。



ジョシュ ジェンセン セレクションのラベルについて

ジョシュ ジェンセン セレクションのラベルは、書のタッチで描かれたこの印象的なラベルは、NHKの番組などにも作品を提供し、海外でも高く評価されている女性書道家 紫舟(シユウ)氏によるデザインです。



Le chez crit

〒104-0031 東京都中央区京橋3-7-1 相互館110タワー11F
●高層階専用のエレベーターで11Fまでお越しください。

■アクセス

「東京駅」八重洲南口より徒歩5分
「京橋駅」2番出口直結