



TOUR D'ARGENT T O K Y O

February Winemaker's Dinner ～2月ワインメーカーズ ディナーのご案内～

令和7年1月吉日

厳寒の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

トゥールダルジャン東京では、来る2月26日(水)、南西地方の生産者『Alain Brumont アラン・ブリュモン』のワインディナーを開催させていただきます。アラン・ブリュモンは知名度の高いボルドーの影に隠れ、その真価が正当に評価されていなかった南西地方の銘醸地、マディランとガスコニユをブランドとして確立した生産者です。フォアグラやキャビアなどの高級食材の産地でもあるこの地を、ワインも含めて世界のガストロノミーの産地として認知されるよう努め、この地方最高の生産者と謳われるようになってからもさらなる可能性を追い求め走り続けています。当日は、醸造責任者であるアントワン・ヴィエリー氏をお迎えいたします。

ディナーでは、シャトーより特別にご用意する大変貴重な赤ワイン、シャトー モンテュス ラ・ティル 2005 やトップ キュヴェであるシャトー モンテュス キュヴェ プレスティージュ 1999 のマグナム等、計6種類の大変豪華なラインナップでお届けいたします。エグゼクティブシェフ、ルノーオージェのスペシャルメニューと共に、一夜限りのプレミアムなディナーを演出させていただきます。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

トゥールダルジャン 東京 ソムリエ一同

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé



< Wine Selections >

Champagne Ayala Brut Majeur

Jardins de Bouscassé 2017

Château Montus Blanc 2015

Château Montus Cuvéé Prestige 1999 en Magnum

Château Montus La Tyre 2005

Château Bouscassé Brumaire 2014



※ワインは変更になる場合がございます

開催日	: 令和7年2月26日(水)
時間	: セミナー 7:00p.m.～ ディナー 7:30p.m.～
場所	: トゥールダルジャン 東京 個室「サロン・フレデリック」
ドレス・コード	: 男性のお客様はジャケットのご着用をお願いいたします。
料金	: 1名さま ¥48,000 (お料理、お飲物、サービス料、税金共)

● ご予約専用ダイヤル: 03-3265-2258 (10:00～20:00 ※月・火曜日は 10:00～17:00)