



LUMIVEIL
TOKYO

Esprit

オーストラリアワインの新鋭 ロッククリフの晚餐

～ジェームズ・ハリデーが認めた5スター・ワイナリーが初来日～

Rockcliffe Wine & Dinner

5スター・ワイナリー「ロッククリフ」ワイナリーより
オーナーのDr. Steve Hall (ドクター スティーブ ホール) が厳選したワインと
ルミヴェール東京 シェフによるコラボレーションをお楽しみください。
当日は、ゲストとして「ロッククリフ」のオーナー
Dr. Steve Hall (ドクター スティーブ ホール) 氏をお招きして、
「ロッククリフ」ワインの魅力を語っていただきます。

2018年8月22日(水)

時間 19:00～(受付18:30～)

場所 ルミヴェール東京

料金 お一人様 ¥6,900

* 料金には、お料理(立食ビュッフェスタイル)、
ワイン各種、税・サービス料が含まれております。



スティーブ氏が厳選したワインに合わせて
旬の食材を生かした上質なお料理を
ビュッフェ形式でご用意いたします。



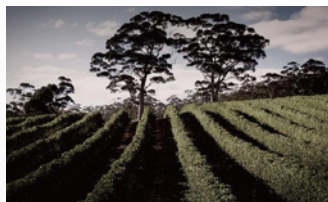
Wine List

「ロッククリフ」ワインラインナップ(6種)

- ・ピースフル・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン
- ・ピースフル・ベイ シャルドネ
- ・サード・リーフ ソーヴィニヨン・ブラン
- ・サード・リーフ シャルドネ
- ・ピースフル・ベイ メルロー
- ・ピースフル・ベイ シラズ

Rockcliffe Winery ロッククリフ ワイナリー

西オーストラリア州グレートサザンエリアに位置する「ロッククリフ」ワイナリーは、畑の南側は南極海からの影響を受け比較的涼しく湿った気候が特徴であるのに対し、北側は温かくドライな大陸性気候という、二つの特徴を合わせ持つ希少なワイナリーです。このような環境が、南側ではシャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、セミヨン、ピノ・ノワールを、北側ではシラズやカベルネソーヴィニオンを育てています。さらに、「ロッククリフ」ワイナリーは、オーストラリアのワイン評論家「ジェームズハリデー」氏からも「5スターワイナリー」として認められ、毎年数々の賞を受賞しています。



ルミヴェールTOKYO

〒105-7141
東京都港区東新橋1-5-2
汐留シティセンター41F



LUMIVEIL
TOKYO

■ アクセス

- ・都営大江戸線「汐留」駅 JR・ゆりかもめ新橋駅方面出口より徒歩1分(直結)
- ・JR山手線「新橋」駅 汐留口より徒歩3分(地下道直結)
- ・東京メトロ銀座線「新橋」駅 2番出口より徒歩3分
- ・都営浅草線「新橋」駅 汐留(シオサイト)方面出口より徒歩1分(地下道直結)
- ・新交通ゆりかもめ「新橋」駅より徒歩1分(デッキ直結)

Dr. Steve Hall ドクター スティーブ ホール

「ロッククリフ」ワイナリーオーナー「スティーブ ホール」は、地質学の博士号を持ち、35年以上地質学者として石油会社で務める。その間70カ国以上の土地の地質を学んだ経歴を元に、その後、最も素晴らしいと感じたグレートサザンエリアにあるデンマークという街の湾岸に佇む「ロッククリフ」と呼ばれる土地にある畑を買い取り、「ロッククリフ」ワイナリーとして、オーストラリアで最も近代的で人気を誇るワイナリーとして築き上げてきました。



■ ご予約・お問い合わせ TEL.03-5537-7365

* 料理写真は全てイメージです。