







CRAGGY RANGE GALA DINNER

～ニュージーランドから最高の品質を～

ニュージーランドは今、最も注目すべきワインの産地とされています。
 美しい四季があり、日本よりほんの少し冷涼で、フランスワインの銘醸地ブルゴーニュに
 世界で最も近いといわれる国がニュージーランドワインです。
 その最高品質ワインに合わせたお料理とともにお楽しみいただけます。
 さらに、クラギー・レンジ社デイヴィッド・T・ピーボディ氏を
 特別ゲストとしてお招きします。



期間 3月23日(木)
時間 19:00～(受付 18:30～)
料金 お一人様 ¥15,000
*ご案内の料金には、お料理、お飲物(ワイン各種)、
 税・サービス料が含まれております。
場所 ルミヴェール TOKYO

Wine List

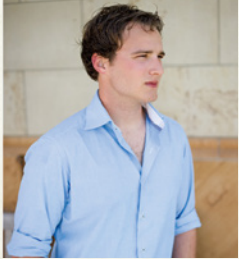
- クラギー・レンジ・ソーヴィニヨン・ブラン・テムナ・ロード
- クラギー・レンジ・ピノ・ノワール・テムナ・ロード・ヴィンヤード
- クラギー・レンジ・シャルドネ・キッドナッパーズ
- クラギー・レンジ・テ・カフ・ギムブレット・グレーヴェルズ
- クラギー・レンジ・ソフィア・ギムブレット・グレーヴェルズ
- クラギー・レンジ・ル・ソル・ギムブレット・グレーヴェルズ

厳選したワインに合わせて、
 素材を生かした上質なフレンチの
 フルコースをご用意いたします。



Craggy Range クラギー レンジ

単一畑へのこだわりが生み出す最高品質。クラギー・レンジ・ワイナリーは、1998年に設立されたニュージーランドのワイナリー。「マスター・オブ・ワイン」の資格を持つスティーブ・スミス氏により、単一畑へのこだわり、ぶどうの品種に合わせて最適な土地を、ニュージーランド各地に探し、それぞれの畑で気候にあった単一品種を栽培。科学的なデータベース管理も取り入れ、伝統の栽培技法とともに、最高のぶどう作りを行なっています。



Guest デイヴィッド・T・ピーボディ氏 (クラギー・レンジ 南東アジア営業部長)

クラギー・レンジ社当主テリー・ピーボディ氏の孫にあたる。クイーンズランド大学卒業後、ニュージーランド・ホークスベイのギムブレット・グレーヴェルズ・ヴィンヤードで醸造技師補佐を務める。2015年シンガポールに着任後、国際ブランド・アンパセダーとして、成長するアジア市場への輸出を担当する。

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

- 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)

■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。