

報道関係各位

平成23年8月10日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

イタリア・トップワイナリーのワインとディナーを堪能
ドレスコードの特典も

「ワイン&ジャズ夜会」開催について

【日時】平成23年9月27日(火) 19:00~21:00

【場所】ホテルグランヴィア大阪 19階 パブレストラン「アブ」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：五十嵐晃）では、ホテル19階パブレストラン「アブ」において、イタリアのトップワイナリー「PIEROPAN（ピエロパン）」のワインとホテルシェフが趣向を凝らしたコース料理を、ジャズの生演奏と共にお楽しみいただけるイベント「ワイン&ジャズ夜会」を、平成23年9月27日（火）に開催いたします。



このイベントでは、1860年設立の伝統あるイタリア・トップワイナリー「PIEROPAN（ピエロパン）」にスポットを当て、このワイナリーのラインナップからセレクトした赤・白ワイン各2種類の味わいをお楽しみいただけます。特に「ピエロパン」の白ワインは、軽やかでフレッシュな果実味を感じさせるバランスの取れた味わいで、“イタリアを代表する白ワイン”と評されるほど高品質の一品です。その他、赤ワインでは、今年日本に初上陸するイタリア・ヴェネト州を代表する甘口の銘酒「アマローネ」、フレッシュでいきいきとした味わいとバランスの良いタンニンが心地良い「ルベルパン」をご用意しており、「ピエロパン」が生み出すワインの豊かな味わいをご堪能いただけます。

更に、当日は「ピエロパン」醸造責任者であるアンドレア・ピエロパン氏を招き、ワインの味わいについての説明や美味しい召し上がり方など、こだわりのワインを手がける醸造家ならではのトークセッションを予定しております。

また、当日のメニューは、ホテルシェフがワインに合わせてお作りしたイベント限定の特別コース料理といたしました。種からこだわった野菜づくりを手がける長崎県吾妻町の農家から直送される野菜とタラバ蟹を使ったサラダのほか、ワインと同じイタリアの郷土料理「バックカラ・マンテカート」（干し鱈のペースト）をミルフィーユ状に仕上げた魚料理、甘みのある酵素ポークとうずら豆のタリアテッレ、熟成チーズの盛り合わせ等をご用意しており、食材のもつ旨味を活かしながら、イタリアのエッセンスを加えたメニューとしております。

このような、ひとつのワイナリーをテーマにしたワインイベントは各所にて開催されておりますが、「ピエロパン」をテーマとした企画は、今回日本初開催となります。

更に、“夜会” イベントに合わせ、ジャズの生演奏が会場の雰囲気盛り上げるほか、ドレスコード特典として、イタリア国旗のカラー（白・赤・緑）を身につけておられる方に記念写真のプレゼントもご用意しております。

イベントに関する詳細は以下の通りです。



1. イベント名 「ワイン&ジャズ」夜会
2. 開催日時 平成23年9月27日（火）19：00～21：00
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 19階パブレストラン「アブ」
4. 価 格 お一人様8,000円（お料理、お飲み物、税金・サービス料込）
5. メニュー
＜食前酒＞
ソムリエ自家製のリモンチェッロのカクテル
＜白ワイン＞
・ピエロパン ソアーヴェ クラシコ
・ピエロパン カルヴァリーノ ソアーヴェ クラシコ
＜赤ワイン＞
・ピエロパン ルベルパン
・ピエロパン アマローネ

＜お料理＞
長崎県の岩崎さんが作った野菜とタラバ蟹のサラダ
塩鱈のマンテカート サクサクのミルフィーユ仕立て
佐賀県の久保さんが育てた酵素ポークとうずら豆のタリアテッレ
鴨もも肉の赤ワイン煮込み ポレンタ添え
熟成チーズの盛り合わせ
シェフパティシエ特製 秋のドルチェ
6. ドレスコード特典 イベント当日、イタリアの国旗カラー（白・赤・緑）を身につけられたお客様に、会場で撮影した記念写真をプレゼントいたします。

（このリリースに関するお問い合わせ先）

（株）ホテルグランヴィア大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

営業企画部 広報担当／高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

（一般の方のお問い合わせ先）

（株）ホテルグランヴィア大阪 パブレストラン「アブ」

TEL：06-6347-1439