



ローズホテル横浜 News Release

日本・スイス国交樹立150周年記念

スイスの伝統の民族音楽ヨーデルを
希少価値の高いスイスワインと國領シェフによる
スイス料理を味わうガラディナー

2014/11/7 (金) 開催

<後援 スイス大使館/スイス政府観光局>



ローズホテル横浜（横浜市中区山下町77番地/総支配人李 宏道）では、日本・スイス国交樹立150周年を記念して、スイス国内で消費され海外に輸出されることがほとんどない、希少価値の高いスイスワインと、國領シェフによるスイス料理を味わうガラディナーを開催致します。スペシャルゲストとして、スイスの人々の生活に息づいている伝統的な民俗音楽であるヨーデルを演奏されるユニットスイス アンサンブル エンツィアンをお招きし、スイス音楽と食を旅するガラディナーをどうぞお楽しみ下さい。

- イベント 日本・スイス国交樹立150周年記念 ガラディナー
- 日時 2014年11月7日(金) 開場18:30～ 開宴19:00～21:30
- 価格 お一人様 ¥18,000 (料理、飲物、税金、サービス料含む)
- 会場 ローズホテル横浜 ザ・グランドローズボールルーム 2F
- 予約・問合わせ先 ローズホテル横浜 宴会予約課
TEL 045-681-2993 (直通)
神奈川県横浜市中区山下町77番地
URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/>
E-Mail: banquet@rosehotelyokohama.com



スイス アンサンブル エンツィアン

【スイスワイン】



■白 (2012 Dèlices de pierrot) (品種 シャスラ 100%)

きわめてフルーティーな 香りと味わい。軽妙で ありながらエレガントで、しっかりとしたストラクチャーも感じさせる 秀逸なシャスラワイン。

■ロゼ (2012 Oeil-de-Perdrix) (品種 ピノノアール 100%)

グラスを回すと湿った 土に加えピンクグレープ フルーツ等の果実の香りや白コショウなそのスパイスが表れ、複雑な香り。口に含むと、わずかな甘味と落ち着いた酸味の バランスが良く、 ゆったりとした印象を与える。

■赤 (2012 Melodine) (品種 ガマレ、ガメ)

スパイシーで果実味 たっぷりのワイン。気さくでストレートな 実直さ、陽気さも表します。ボディの 豊かさ、濃密さとともに絹のような テクスチャーを持つ。



■スイス料理

スイスと和の融合オードヴルの盛り合わせ/たっぷり野菜と押し麦のミネストローネスープ/金目鯛のブレゼ シュークルートとサフランリゾット添え 山葵ソース/牛フィレ肉の柚子風味ソースと牛肩肉の赤ワイン煮込み レシュティと共に/トローリと溶けたラクレットとジャガイモ ピクルスを添えて/スイス国交樹立 150周年 お祝いスイーツ

(スイス産チョコレートリンツを使ったムースショコラ、モンブラン、パンナコッタ) /コーヒー/ホテル自家製パン

國領清貴シェフ

■後援 スイス大使館/スイス政府観光局

■本件に関する問い合わせ先

龍門グループ (ローズホテル横浜/重慶飯店)

eコマース事業室/斉藤きよみ・山根愛子・浦上 聖

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264 (直通) FAX/045-681-8445

URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/> E-Mail: pr@rosehotelyokohama.com