



第30回記念 ラリانس L'Alliance ワインを愛でる会

2019年 4月 19日 金曜 19:00 開宴 (18:30 開場)

会場：ラリانس 個室 / 限定30名様 おひとり様 ¥17,000 (税・サービス料込)

2013年4月に発足いたしました「ワインを愛でる会」が今回で30回目を迎える事になりました。第1回は日本産のワインでスタート。山梨県一宮南野呂にて明治18年(1885年)創業、その後皇室御用達という名門ワイナリーで、国産ワインとしては新潟県高田において篤農家川上善兵衛により開墾された初の国産ワイン「岩の原ワイン」に次ぐ古い歴史を持つ甲州園シャトー・ルミエール(Château Lumière)をご紹介したのが始まりでした。

皆様の格別のご支援の下、6年の間、世界各地のワインを御紹介して参りましたが、今回は第30回記念として下記のワインを揃えまして皆様と共に祝いいたしたく存じます。

La carte des vins ワインリスト

Champagne シャンパーニュ
Collin Guillaume brut Jéroboam
コラン・ギヨーム ブリュット ジェロボーム 3000ml ボトル シャンパーニュ

Vin Blanc 白ワイン
Gewürztraminer Martin Schaezel 2013
ゲヴェルツトラミネール マルティン・シェツェル アルザス

Vin Rouge 赤ワイン
Chateau Haut Batailley 2013
シャトー・オー・バタイエイ ボルドー・メドック第五級

Vin doux Liqueureux ドイツ・ラインファルツ貴腐ワイン
Forster Schmeppenflug Trockenbeerenauslese 2013
フォルスター・シェネッフェンフルック トロッケンベーレンアウスレーゼ フクセルレーベ

御献立は今回も大堀シェフと共に各ワインの個性、味わい等に最高のマリアージュをと魚介類、肉類そして野菜から構想を練っているところです。デザートは中田シェフパティシエにより四国の柑橘類を中心に今から試作に入っております。今回も当日のお楽しみとしてご期待ください。

ワインを愛でる会 勝山研二 Kenji Katsuyama



勝山研二のワインごぼれ話 ～私がソムリエになろうと決心する契機となった映画～

「歴史は夜作られる… History Is Made at Night」

製作:ハリウッド 主演:シャルル・ボワイエ 共演:ジーン・アーサー 公開:1937年

大西洋を挟みパリとニューヨークで繰り広げられるパリジャンのメートル・ド・テールと世界の船舶王夫人とのラブロマンス

私がこの映画を観たのは1954年、小学5年の時でした。画面にはレストランの全景、純白のテーブルクロスが掛かった食卓、高い天井からはクリスタルのシャンデリア。シャルル・ボワイエ扮するメートル・ド・テールが、客として来店したジーン・アーサー夫妻に伊勢海老の冷製ショウフロワ(Chaud froid 伊勢海老を丸ごと白ワインとブイヨンで蒸し煮したものを冷やしゼリー寄せにしたもの)をお薦め料理として紹介し、更にアルザスのリースリング19xx年物と薦めている場面が当時の私としては意味が分からないままに、脳裏に刻まれたのです。時は移り1965年。前年東京オリンピックが開催されたことから以前には考えられなかった程、巷にはワインが日常的な存在となりつつありました。その年東京国際空港内のエアターミナルホテルに勤務していた私は蒲田の映画館で、またこの映画を観てしまったのです。当時の場末の映画館は2〜3本立てが普通でしたから、その時はショーン・コネリーの「007は殺しの番号」併映でした。3度目に観たのは1969年の秋。私は完全にワインの虜になってしまいました。お客様がお選びになった料理に相性の良い飲み物…ワインをセールスする事に夢中になった私は毎月2000本を売るまでになっていました。翌年4月、ヨーロッパ・ワイン研修旅行に派遣されました。ロンドン・サヴォイホテルではワイン・サービスと接客。パリでは当時ミシュラン二つ星のドゥルーアンにてワインサービス器具の扱い方をシェフ・ソムリエのジャン・メートル氏から指導を受けました。生まれて初めて本場のワイナリーを訪問したのはブルゴーニュのルイ・ラトゥールでした。ここは後に絆が固くなり、秋の収穫期には2度のヴァンダンジュ、秋の葡萄収穫を手伝いました。サントネー村では土質を感じる為に土を食べさせられました。イタリアではトスカーナ、フリウリを中心にワイナリー巡り。一日二つのワイナリーを午前と午後に分けてそれぞれ24種ずつ。つまり1品目に付き、色調一香り味わいを確認するとどんなに急いでも5分以上掛かりますから意見交換をし終わると軽く3時間掛かってしまうのでした。スペインではマラガからレンタ・カーでジブラルタル〜シェリーの産地プエルト・デ・サンタ・マリア〜ヘレス〜ラ・マンチャ〜マドリッド等12箇所を2週間掛けてめぐりました。あれから47年の間、国内では山梨、長野、新潟、山形、海外ではフランス、ドイツ、イタリア、ユーゴスラヴィア、スペイン、カリフォルニアの各ワイナリーを毎年訪れていました(10年前までは)。

Menu Spécial お献立

Hors d'œuvre オードブル

Terrine de foie gras de canard au miel et dattes
フランス産鴨のフォアグラ・テリーヌ

Poisson お魚料理

Coquilles Saint-Jacques poêlées sauce aux herbes
北海道産帆立貝のポワレ 香草風味

Granité お口直し

Granité de pamplemousse et basil
ライムとバジルの氷菓子

Viande お肉料理

Côte d'agneau rôtie sauce jus d'agneau
オーストラリア産仔羊のロースト 肉汁ソース

Dessert デザート

L'Esprit de chef pâtissier
シェフ・パティシエより当日のお楽しみ



ソムリエ 勝山 研二 (Kenji Katsuyama)

赤坂プリンスホテルにて飲料部長およびシェフソムリエを兼任後、都内有名レストランのシェフソムリエとして数々の賞賛と名声を得る。JSA日本ソムリエ協会認定マスターソムリエ、ボルドー・ボンタン利酒騎士団コマンドール、ブルゴーニュワイン利酒騎士団シュヴァリエ、ドイツ・ラインラントファルツ州認定名誉ソムリエなどの称号保持。日本ソムリエ協会、日本ワインコーディネーター協会の設立にも携わっている。



シェフ 大堀 和也 (Kazuya Ohori)

青山学院大学卒業後、資生堂に入社。料理の世界に魅了され、同社が経営するレストランに勤務。2003年から3年間ジョエル・ロブションにて修行を積む。2006年よりラリアンスに参加。2010年レストランシェフ、2013年ラリアンスシェフに就任。料理哲学は「一期一会」。食材へのあくなき追求が料理に対するこだわり。



シェフパティシエ 中田 和孝 (Kazutaka Nakada)

1998年より洋菓子製造の道に携わり、2000年ホテル日航の製菓部門にて、5年間パティシエとして活躍。2003年ジャパンケーキショー小型工芸部門にて銀賞を受賞する等、精巧な技を駆使したアメ細工を得意とし、その後もパティシエとして数々の名スイーツを発表。現在ラリアンスパティシエ部門のトップパティシエとして多方面にて活躍中。



第30回 ラリアンス ワインを愛でる会

2019年4月19日(金) 19:00 開宴(18:30 開場)

お一人様 ¥17,000-(料理・ワイン / 税・サービス料込)

会場:ラリアンス 個室 / 限定30名様

『ワインを愛でる会』は、今までにないワインの楽しみかたをお客様に提案する場として、2013年4月から定期開催しているラリアンスの取り組みです。次回は **ゴールデンウィーク明けの5月13日(月)14日(火)**に『**第8回ワインとオペラを愛でる会**』を開催いたします(詳細は決定次第お伝えいたします)。ご期待くださいませ。