



× *L'Alliance*

ラリアンス開業 16周年特別企画

Réunion pour admirer les Vins et L'Opera



ヴェル
ディ

名作
オペラ

[ラリアンス・オペラ・コレクション] と [ワインを愛でる会] のコラボレーション

『椿姫』 第9回 ワインとオペラを愛でる会 ハイライト

オペラ発祥の地ヨーロッパでは精緻で力強く、情熱溢れる想いが歌に託され聴く者の魂を捉え数々の名曲、名場面が生まれ演じられてきました。今回はラリアンスのフロア全体をステージに見立て、よりワイドに、よりダイナミックにオペラを御堪能戴きます。名作オペラ・ハイライトとしてヴェルディの「椿姫」。パリの華、館での夜会で愛、裏切りそして真実の愛を求め得ぬまま息を引き取るヴィオレッタ。物語全3幕を東京二期会が歌い上げます。毎回のお楽しみのひとつ、料理とワインはお馴染みのシェフ大堀和也が北海道と四国香川の食材巡りからのメニューを、シェフパティシエ中田和孝も前回は更に凌駕するデザートを試作中です。ワインを受け持ちます勝山研二は椿姫を演じたヒロイン、サラ・ベルナルに捧げるシャンパーニュで幕開けとし、白ワインには、舞台となったパリから最も近い名酒の産地ロワールを代表する白ワインのひとつヴーヴレイを、赤ワインはクライマックスに相応しく、現在ラリアンスにてその品質の高さと美味を誇る香川のオリーブ牛と、19世紀末よりオペラをはじめ、あらゆる芸術の保護者であるボルドー5大シャトーのうち、2銘柄を保有するロスチャイルド (Rothschild) 一族が誇るワインのひとつ、シャトー・クラーク (Château Clarke) を御賞味いただきます。

ラリアンス 総支配人 マスター・ソムリエ 勝山 研二

Kenji Katsuyama

11 REIWA 1
11 MON

19:00 開宴 (18:30 開場)

ラリアンス メインダイニング
東京都新宿区神楽坂 2-11

全席
指定

おひとり様 25,000円
お料理フルコース・ワイン 3杯

※1テーブル 4~5名様のご相席でのご案内となります
※価格には消費税・サービス料が含まれております

【お問い合わせ】

TEL 03-3269-0007

MAIL info@lalliance.jp

www.lalliance.jp/restaurant/



ヴィオレッタ 谷原めぐみ



アルフレード 大川博



マスターツムリエ 勝山研二



シェフ大堀和也



シェフパティシエ中田和孝

愛
L'Alliance
会
Carte des vins
— ワインリスト —

Champagne —シャンパーニュ
Heidsieck Monopole Brut
エドシック モノポール ブリュット

Vin Blanc —白ワイン
Vouvray Marc Bredif Classic 2018
ヴーヴレイ マルクブレディフ 2018

Vin Rouge —赤ワイン
Château Clarke 2008
シャトー クラーク 2008

Collection Opéra
— ヴェルディ『椿姫』—

乾杯
「乾杯の歌」

前菜 第1幕
二重唱<思い出の日から>
パリ裏社交界の華ヴィオレッタの家での夜会。
青年アルフレードとヴィオレッタとの出会い。
アリア<花から花へ>
ヴィオレッタ「真実の愛」への気付き。

お魚料理 第2幕 第1場
アリア<燃える心を>
パリの郊外。
裏社交界を捨てて、つつましく生きる二人。しかし、
実際はヴィオレッタが自分の貯金を切り崩しながらの
生活だった。そのことに気づき恥じ入るアルフレード。
二重唱<神様は私に天使のような娘を>
そこへアルフレードの父ジェルモンが現れ、
ヴィオレッタにこの生活を捨てるよう促す。
アリア<プロヴァンスの海と陸>
そして、息子に故郷に帰るよう諭すも
アルフレードはその場を立ち去る。

お肉料理 第2幕 第2場
再びパリの夜会。
夜の世界に戻ったヴィオレッタをアルフレードが
叱責するが周りの者はアルフレードを非難する。
息子を追いかけた父ジェルモンは、
たまらず息子連れ去る。

デザート 第3幕
パリ。ヴィオレッタの寝室。
病床に付すヴィオレッタのもとにアルフレード、
ジェルモンが戻ってくるが、時すでに遅く、
ヴィオレッタは幻感の中で息を引き取る。

L'Alliance

Menu de L'Opéra
— お献立 —

Amuse bouche —アミューズブーシュ

Hors d'œuvre —前菜
"TARABA" Hokkaido et
Mousse de Coquilles St Jacques
Sauce Fromage Blanc
オホーツク海産タラバ蟹と
帆立貝のムース
ソース フロマーージュブラン

Poisson —お魚料理
Poisson du Jour
※お魚料理は前日、北海道よりの
到着を待って調理いたします

Viande —お肉料理
Grand Boeuf Entrecôte Rôtie
Sauce Vin rouge
希少小豆島産オリブ牛のロティ
柚子胡椒風味ソース

Dessert —デザート
L'Esprit de Chef Pâtissier
※シェフパティシエ考案中
当日のお楽しみ

Café et mignardises —コーヒーと小菓子



第9回 ワインとオペラを愛でる会 (協催:公益財団法人 東京二期会)
令和元(2019)年11月11日(月) 18:30 開場 19:00 開宴 おひとり様 ¥25,000-(フルコース・ワイン3杯)
会場 ラリアンス メインダイニング / 限定50名様
※全席指定、1テーブル4~5名様のご相席でのご案内となります。あらかじめご了承くださいませ。
※価格には消費税、サービス料が含まれております。
※ワイン、お料理、曲目は都合により変更させていただく場合もございます。