

Les 10 Grands Crus Classés

1855年特級格付け 10 シャトーの饗宴

ボルドー特級格付け 10 シャトーが一挙に来日いたします。単独だけでも非常に価値のあるシャトーがこれほどまでに集結し、ディナーを開くことは非常に稀なことで、今後二度と実現しない特別な晩餐になるといえるでしょう。

当日はそれらすべてのシャトーを取り仕切るカステージャ会長をはじめ、各オーナーが参加、グループ・アラン・デュカス シェフソムリエ、ジェラルール・マルジョンとのディレクションにより素晴らしいラインナップをご用意いたします。

日時：11月21日（水）19:00 受付 19:30 開宴
価格：お一人様 ¥60,000（税金、サービス料含む）
内容：特別ディナーコースメニュー、ワイン

参加シャトー：シャトー・ラ・ラグューヌ（オー・メドック）／シャトー・ランシュ・バージュ（ポイヤック）／シャトー・ポンテ・カネ（ポイヤック）
シャトー・バタイエ（ポイヤック）／シャトー・ブラネール・デュクリュ（サンジュリアン）／シャトー・タルボ（サンジュリアン）
シャトー・ラスコンブ（マルゴー）／シャトー・ブラヌ・カントナック（マルゴー）／シャトー・ドワジー・デーヌ（ソーテルヌ）
シャトー・ギロー（ソーテルヌ）

<テイスティングセミナー&ランチ>

日時：11月22日（木）
11:00 テイスティングセミナー
12:00 ランチ

価格：¥20,000
内容：テイスティングセミナー 特別ランチコース お飲物

グループ・アラン・デュカス シェフソムリエと「ベージュ 東京」支配人、石田博によるテイスティングセミナーとランチをお楽しみいただきます。