

WINE & DINE One Night Event with MHD Moët Hennessy Diageo

『ダブルツリー byヒルトン富山』の袴田エグゼクティブ・シェフが特別に創作したコースメニューと、歴史と伝統のあるシャンパン・ワイン・スピリッツのラグジュアリーブランドを多数保有し、マーケットをリードし続けている『MHD モエ ヘネシー ディアジオ社』の厳選したワインとのマリアージュが楽しみいただける一夜限りのイベント。

MHD モエ ヘネシー ディアジオ社からは、富永純子氏をゲストスピーカーとしてお迎えします。



Menu and Pairing Wines

Charcoal Seared "NODOGURO" with Firefly Squid
のどぐろの炙りとホタルイカのアンサンプル

Chateau D'esclans Whispering Angel
シャトーデス クラン ウィスパーリング エンジェル

Jamón Serrano with Homemade Cottage Cheese
ハモンセラノとカッターチーズ

Numanthia Termes
ヌマンシア テルメス

Homard Mint Basil Sauce
オマール海老 ミントバジルソース

Skyside Chardonnay
スカイサイド シャルドネ

TOYAMA Sea Bass Paila Marina
富山湾で獲れた鱸のパイラマリーナ
Terrazas Reserva Chardonnay
テラザス レゼルヴァ シャルドネ

Roasted Australian Lamb Loin
オーストラリア産仔羊の背肉のロースト
Cloudy bay Pinot Noir
クラウディベイ ピノノワール

Roasted TOYAMA Beef Tenderloin with Foie Gras
富山牛テンダーロインとフォアグラ
Skyside Red blend
スカイサイド レッドブレンド

Cheese Terrine
チーズテリーヌ

Petit Four
プチフル

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

ゲストスピーカー



ワインアンバサダー
富永 純子
Junko Tominaga

MHD モエ ヘネシーディアジオ株式会社
エステーツ&ワインズブランドアンバサダー

ワイン&チーズ エducーター
WSET® Level4 DIPLOMA
WSET® Accredited Lecturer
㈱日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

ワインとチーズの美味しさに魅せられ学びはじめる。
『いつも食卓にワイン!』をモットーに、フードペアリングを提案するセミナー、コラムには定評がある。
MHDでは、シャンパン、ワインのアンバサダーとしてブランドを広めるべく活躍中。

開催日 2024年5月17日(金)
受付 18:10
開宴 18:30 (21:00 終了予定)
場所 ダブルツリーbyヒルトン富山 2階
korare WINE AND DINE
ご料金 お一人様22,000円(税・サービス料込)
定員 30名様限定
ご予約 Tel: 076-403-9709 (レストラン直通)
ホテル公式サイト、お電話、または
ご紹介担当者宛にご連絡ください。

※予約は開催日の2日前までをお願いいたします。
※お席に限りがございますので、お早めのご予約をお願いいたします。
※その他、特典・割引との併用は不可です。


DOUBLE TREE
by Hilton™
TOYAMA

ダブルツリーbyヒルトン富山
富山県富山市新富町一丁目1-10
T 076-403-9700
F 076-403-9701
E doubletreetoyama.info@hilton.com
doubletreetoyama.co.jp