

南イタリア「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社」よりアンドレア氏エクスポート・マネジャーを迎えて  
ワインに合わせた南イタリアのコース料理を楽しむ一夜限りのスペシャルイベント

## フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社 ワインメーカーズディナー



開催日:2018年6月12日(火)18:30~21:00

リーガロイヤルホテルグループ 都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 相坂 博）は、「レストラン アイリス」にて、2018年6月12日（火）に南イタリア「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社」よりアンドレア氏エクスポート・マネジャーをお迎えし、『フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社ワインメーカーズディナー』を開催いたします。

「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社」は、1986年イタリア カンパーニア州アヴェッリーノ県に設立。300ヘクタールの自社畑を所有し、その他地元農家と長期契約に基づいた畑も300ヘクタール所有する、南イタリアを牽引する新進気鋭のワイナリーです。土壌に敬意を示しながら最新テクノロジーと研究を駆使した、地元のブドウ品種にこだわった、カンパーニア州を代表するフェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社は2013年イタリアソムリエ協会により「ベストワイナリー・オブ・ザ・イヤー」にも選出されました。

当日は、エクスポート・マネジャーのアンドレア・ファビアーノ氏をお迎えし、南イタリアのコース料理とのマリージュをご堪能いただけます。

『フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社ワインメーカーズディナー』詳細は次項の通りです。



イベントに登場するワイン



コース料理イメージ写真

## 『フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社ワインメーカーズディナー』 詳細

■日時:2018年6月12日(火) 18:30~21:00(受付 18:00~)

■料金:おひとり様 ¥8,000(お食事・ワイン・税金・サービス料含む) 人数 45名限定

■場所:ロビー階「レストラン アイリス」

### ■料理

- ・カプレーゼ・アランチーニ
- ・小鯛の湯引きとキビナゴのマリネ サラダ仕立て  
レモン風味ドレッシング
- ・ナポリ風ジェノベーゼ
- ・シーフードのカルトッチョ
- ・ドルチェポルコ豚のコンフィ トマトのリゾット添え  
ゴルゴンゾーラソース
- ・チーズの盛り合わせ
- ・スフォリアテッラ・セミフレッド
- ・パンとコーヒー



### ■ワイン内容

#### ①ドゥブル・ファランギーナ(スプマンテ)

きめ細かい泡。強く濃厚なアロマ。植物の根、生姜、豆類、ナッツなどの味わいを連想させます。

#### ②アルベンテ(ビアンコ)

フローラルで際立った果実味。

やわらかい口当たり、フレッシュな酸が心地良い仕上がります。

#### ③オニツソーレ・シャルドネ・プーリア(ビアンコ)

オレンジの花、タイム、ローズなどのフレッシュな香り。はつらつとしたミネラルとフルーティーな後味。柔らかさと酸味の非常に良いバランス。

#### ④オニツソーレ・プリミティーヴォ・ディ・マンドウーリア(ロッソ)

プラムやブラックチェリー、生姜やバニラ、スパイスなどの香り。

暖かみがあり豊かでヴェルヴェットのような口当たり。

#### ⑤ルブラート(ロッソ)

バランスが良く新鮮な摘みたてのベリーを思わせる後味が印象的なワイン。



### 【来日スピーカー】

エクスポート・マネジャー アンドレア・ファビアーノ氏

15年以上、フード&ビバレッジ業界に従事。

特にコマースと海外取引が専門。

2016年3月 フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社のエクスポート・マネジャーに就任。



### お客様からのお問合わせ先

レストラン アイリス TEL (03)5216-8811(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/toshicenter>

### ★☆☆本件に関する取材等お問合わせ先☆☆★

都市センターホテル 企画課 水野 彩香 / 三輪 菜緒子

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1

TEL (03)5216-8803(直通) FAX (03)3262-8311