

東京ドームホテル ダイニング「ドゥ ミル」 ウイスキーとフランス料理のマリアージュ

～サントリー酒類株式会社 ウイスキー部 品質担当ジェネラルマネジャー 宮本博義氏とダイニング「ドゥ ミル」シェフ 稲葉一朗のコラボレーション～

2011年12月吉日

株式会社東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：山住昭宏）は2012年2月22日（水）に、6階ダイニング「ドゥ ミル」において、サントリー酒類株式会社（所在地：東京都港区台場 2-3-3、代表取締役社長：相場康則）ウイスキー部 品質担当ジェネラルマネジャー 宮本博義氏（前山崎蒸溜所工場長）との初のコラボレーション企画『ウイスキーとフランス料理のマリアージュ』を下記のとおり開催いたします。



この企画は、サントリー酒類株式会社 ウイスキー部 品質担当ジェネラルマネジャー宮本博義氏とダイニング「ドゥ ミル」シェフ 稲葉一朗によって、より多くのお客様にウイスキーとフランス料理の幸せな出逢いを知っていただきたく、実現された企画です。

当日は、サントリー酒類株式会社 ウイスキー部 品質担当ジェネラルマネジャー宮本氏によるウイスキーとフランス料理のマリアージュ（組み合わせ）についてのレクチャーを受けながら、贅沢なディナーをお召し上がりいただけます。

フランス料理を前菜から楽しみつつ、一緒に召し上がるウイスキーの温度やグラス、氷などにも拘ることで、いままでにないウイスキーの美味しさや、お客様自身のマリアージュを発見していただけます。

■サントリーウイスキー ラインナップ■ ～響～

「響」には、良質な天然水を仕込み水に、じっくりと時を重ねた原酒の数々がブレンドされています。サントリーが持つ約 80 万の貯蔵樽の中から「響」に相応しい 30 数種類の稀少な長期熟成原酒を厳選し、伝統のブレンド技術によって生み出された「響」はまさに、サントリーウイスキーの最高傑作です。



～山崎～

「山崎」は、日本人の繊細な味覚に合う上品なテイスト。京都郊外に位置する日本最古のウイスキー蒸溜所でつくられたシングルモルトウイスキーです。

～白州～

「白州」は、森の乳酸菌が棲みついた木桶で発酵し直火蒸溜釜で蒸溜後、ホワイトオークの、主にバーボンの空樽やホッグスベッド樽に貯蔵されたモルトウイスキー。山梨県に位置する別名“森の蒸溜所”でつくられ、自然の恵みが溢れています。

『ウイスキーとフランス料理のマリアージュ』実施概要

- 日 時 2012年2月22日（水） 19：00 開宴（受付 18：30～）
- 場 所 東京ドームホテル 6階 ダイニング「ドゥ ミル」
- 料 金 お一人様 10,000 円（サービス料・消費税込）
- 定 員 30 名様 【要予約】
- 参加資格 20 歳以上の方に限らせていただきます。
- ご予約・お問い合わせ 6階 ダイニング「ドゥ ミル」
TEL. 03-5805-2288（受付時間 平日 11：30～22：00 土日祝祭日 11：00～22：00）
- その他 ドレスコードを設定させていただいております。
詳しくはお問い合わせください。

■メニュー紹介

Terrine d' Aubergine et cannelloni de ratatouil
茄子と米茄子のテリーヌとラタトゥイユのカネロニ

Salade de Homard au miel légume hiver et trois couleur navets
オマール海老のサラダ仕立て 蜂蜜風味 冬野菜と3色の蕪添え

Pâté en croûte de Pigenneau au marron et foie gras
salade fine herbes et orange sauce cassis
仔鳩のパテ・アンクルート 山栗とフォアグラ入り
香草サラダとオレンジ添え カシスソース

Lotte de mer rôti aux "YURINE" à la crème sauce vin rouge
北海道余市産鮫鱈のロースト
百合根のアラクレーム添え 赤ワインソース

Carre d' Agneau rôti aux ratatouille et semoule huile de tomate et curry
オーストラリア産仔羊背肉のロースト
ラタトゥイユとクスクス添え トマトとカレーのオイル

Blanc manger de Fraises au gelée glace de fraises et langue de chat
苺のブランマンジェ 苺のジュレ添え 苺のアイスクリームとラングドシャ

Mignardises Café
小菓子 コーヒー

※上記メニューに合わせたウイスキーを宮本氏よりご紹介をいただきます。
(メニューは材料の都合により、変更となる場合がございます。)



※画像はイメージです。

■ サントリー酒類株式会社 ウイスキー部 品質担当ジェネラルマネジャー 宮本氏 ダイニング「ドウ ミル」シェフ稲葉紹介



サントリー酒類株式会社 ウイスキー部
品質担当 ジェネラルマネジャー
宮本博義氏

サントリー酒類株式会社 ウイスキー部 品質担当
ジェネラルマネジャー宮本博義氏
1978年サントリー株式会社へ入社、山崎ディスティラリー配属。ブレンダー室勤務、主席ブレンダーを経て生産推進部部长へ就任。その後2001年より白州蒸溜所工場長、2004年より山崎蒸溜所工場長を経て2010年より現在のウイスキー部品質担当ジェネラルマネジャーに就任。



ダイニング「ドウ ミル」
シェフ 稲葉一朗

東京ドームホテル6階ダイニング「ドウ ミル」シェフ稲葉一朗
私学会館「アルカディア市ヶ谷」、ロイヤルパークホテルにて研鑽を積む。2000年3月東京ドームホテル開業準備室に入社。(同年6月に開業。)2003年より現職。2000年10月メートル・キュージニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”準優勝。フレンチの基本、技法、発想を学び、古典から斬新一皿まで幅広くこなす。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺

〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/press>