

シャトー・ルミエール ワイン×フレンチディナー

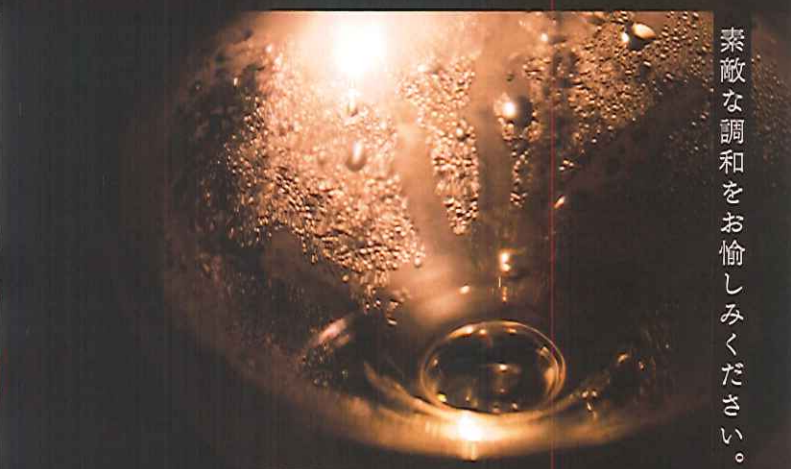
With Shimoda

別邸 洛邑 ビーチサイドレストラン 洛邑亭

CHATEAU *Lumière* with French 2015.6月6日(土) 19:00~



旬の食材を使った極上フレンチの



素敵な調和をお楽しみください。

MENU

- ハマグリと冷製ゼリー・生うにとキャビア添え
- 姫路あまごのカルパッチョ
- 鮑と帆立貝のサラダ仕立て
- フォアグラとリードヴォーのソテー ソースマディラ
- 金目鯛のポッシュ 雲丹のクリームソース
- 静岡県産あしたか牛のステーキ ライム添え
- フロマージュ
- デザート

WINE LIST

- Aperitif ウェルカムドリンクに -
- トラディショナル スパークリング光
- 白ワイン -
- 光 甲州 2012
- 甲州シュールリー 2013
- 赤ワイン -
- 石蔵和飲 マスカット・ベイリー-A 2013
- プレステージクラス テンブラニーリョ 2012
- シャトー・ルミエール 2012
- Digestif デザートワインに -
- オールドヴィンテージ スウィートワイン 12Y

ルミエールの歴史

- 明治18年(1885) (株)ルミエールの起源となる降矢醸造所を創設
- 明治28年(1895) 社名を信玄印甲州園に変更
- 明治34年(1901) 花崗岩を使用した石蔵発酵槽(国登録有形文化財)が完成
- 昭和18年(1943) 社名を(株)甲州園に変更
- 昭和40年代より欧州のワインコンクールで金賞・大金賞等38年間連続受賞
- 昭和60年(1985) 創業100年を迎え、中国におけるワイン事業を開始
- 平成4年(1992) 社名を(株)ルミエールに変更
- 平成16年(2004) 自然農法を取り入れたブドウ栽培を開始
- 醸造棟を新築し、最新の設備に生まれ変わる
- 平成19年(2007) スパークリングワインの製造を開始
- ワイナリーレストランをオープン

永遠なるものを求めて

1885年、日本が進取の精神に満ち溢れていた文明開化の黎明期、いち早く西洋文化の「華」である「葡萄酒」に着目し、この国にひとつの醸造所が誕生しました。以来、一貫して追い求めてきた最高品質へのこだわりと理念は今日まで脈々受け継がれています。

本物のワインをつくるには本物のぶどうを育てること。創業からこの教えを忠実に守り、自家農園の開拓、ぶどうの改良、ヨーロッパ品種の導入など、品質へのこだわりはルミエールの至宝ワインとして見事に結実しています。

格式と風格あるワインをつくり続けてきた伝統。ルミエール=光という名のごとく、これからも日本のワイン文化に輝きを与える光でありたい。株式会社ルミエールのかわらぬ姿勢です。

ゲスト解説のご紹介

日本のワイナリーのパイオニア
(株)ルミエール 木田茂樹 社長 を迎えます。
とっておきの話しの数々をお聞きいただけます。



※仕入れなどの都合により、お料理・ワインのメニューが変更になる場合がございます。
※お料理とワインをご用意いたします都合上、キャンセルの場合は前日50%、当日全額のキャンセル料を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

先着30名様限定 お1人様 ¥22,000 (税・サ別)

ご予約・お問い合わせは

別邸 洛邑

BETTEI RAKUYU

〒415-0013 静岡県下田市柿崎 1116-8
TEL 0120-341-233