

2017年8月30日
ホテル椿山莊東京

石焼料理「木春堂」 希少価値の高いお肉を贅沢に味わう！ 『いわて山形村短角牛』と『スペイン・フレシネワイン』 を楽しむ一夜限りの特別なディナー

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、庭園に佇む石焼料理「木春堂」にて、岩手県久慈市山形町産の貴重な短角牛とスペインの名門フレシネワインをご堪能いただける一夜限りのスペシャルディナーを開催いたします。

『いわて山形村短角牛』と『スペイン・フレシネワイン』を楽しむディナーでは、スペイン料理と和食を融合させた、特別献立と、料理に合わせて厳選した全6種類のフレシネワインをお楽しみいただけます。また、岩手県短角牛の生産者やフレシネジャパンのブランドマネージャーをお迎えし、普段聞くことのできない貴重なお話もお楽しみいただけます。

近年、熟成肉や旨みの強い赤身肉が人気ですが、その中でも今回は奇跡の短角牛と呼ばれる大変貴重な『いわて山形村短角牛』をご用意いたします。現在、短角牛は日本の肉用牛の1%程度となかなか市場に出回らない、希少価値の高いお肉です。雄大な高原で、牧草と母乳で育てられ、健康的に育った仔牛をさらに、上質な国産のエサで丹精込めた牛は、味の濃い赤身としつこくない爽やかな脂身とバランスのとれたお肉です。肉本来の旨みを存分にお楽しみいただけます。ぜひこの貴重な機会にご賞味ください。

フレシネワインは、スペイン・バルセロナから南西に40Km離れたサン・サドルニ・ダ・ノイアに拠点を置く、13世紀から代々ワインを生産しているスペイン名門のワインです。この日のために、赤身が主体で味の濃い短角牛の肉の旨みに合うフレシネワインを厳選いたしました。料理とともに、存分に味わっていただけます。

前菜では、和風出汁を使用したガスパチョや蛸と車海老のサルピコンなど、スペイン料理を意識したお料理5種類をお召し上がりいただけます。メインの石焼料理では、貴重な短角牛のヒレ、サーロインや車海老、帆立、鯛などの魚介を富士山の溶岩石でじっくり焼き上げます。焼き上げることにより、ふっくらと仕上がり、余分なものは溶岩石が吸収するため、ヘルシーにお召し上がりいただけます。また、シェフこだわりのフレシネ赤ワインを使用した石焼のソースもご用意しております。お食事には、スペインとなじみ深い、からすみと鰹の出汁と合わせ和風仕立てのお茶漬けにいたしました。甘味には、スペイン風のクリームブリュレ、クレマ・カタラナをお召し上がりいただけます。

貴重な短角牛とフレシネワインとのマリアージュとともに、スペイン料理と和食を融合させた特別なお料理をごゆっくりお楽しみください。



『いわて山形村短角牛』



スタッフが目の前で焼き上げます！

(木春堂イメージ)



『スペイン・フレシネワイン』

■『いわて山形村短角牛』と『スペイン・フレシネワイン』を楽しむ夕べ概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 開催日時 : 2017年9月22日(金) 受付 18:30～、開宴 19:00～、終了 21:30
■会場 : ホテル椿山荘東京 石焼料理「木春堂」
■料金 : お一人様 15,000円 ※お料理、飲物(フレシネワイン)、消費税、サービス料込み
※各種割引不可
■定員 : 30名(御席は相席となる場合がございます)
■内容 : ・ご挨拶・レクチャー
新井 健至氏(フレシネジャパン・ブランドマネージャー)
柿木 敏由貴氏(岩手県短角牛 生産者 柿木畜産)



- 献立 :
前菜プレート : 蛸と車海老のサルピコン バジル風味
(5種盛り) 短角牛サーロインの蒸し焼き パプリカ 琥珀ジュレ
和風出汁を使った野菜たっぷりのガスパチョ
ムール貝とイカのサフランライス
生ハムとカラー人参レタスのサラダ
石焼き : 短角牛ヒレ・サーロイン・車海老・帆立・鯛
アスパラガス・赤長ピーマン・山芋・椎茸
(白ポン酢・雪塩・赤ワインソース・レモン)
食事 : 鰹出汁の香る からすみ茶漬け あられ 山葵
甘味 : クレマ・カタラナ(スペイン風クリームブリュレ)
※仕入れ状況により変更となる場合がございます。

- 提供ワイン :
・フレシネ アイス キュベ
・フレシネ ブリュット バロッコ
・フレシネ ビオンタ アルバリーニョ
・フレシネ バルデュボン ロブレ
・フレシネ ソラール ビエホ レゼルバ
・フレシネ コステルス デル プリオール

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/535987f4efb4f0f.html>

本件に関するお問い合わせ先
藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当 菅原・園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com