

Tenuta del Meriggio Maker's Dinners

テヌータ・デル・メリッジオ
メーカーズディナー

La Luna Rossa 中目黒

9/8 (Tues.)

open 18:30 Start 19:00

南イタリアはカンパーニャ州の新進気鋭のワイン生産者、“Tenuta del Meriggio”をお呼びしまして、一夜限りのメーカーズディナーを行います。

当日限りの特別なペアリングコースとメリッジオのワインを存分にご堪能いただけます！

6種ご準備させて頂くワインの中には希少なタウラージのバックヴィンテージもご準備してお待ちしております！

会場:ラルーナロッサ(中目黒)
東京都目黒区中目黒2-5-23 清水ビル1階
東急東横線 中目黒駅徒歩15分
03-3793-4310

金額:23000円(税サ、ペアリングワイン6種込み)
定員18名

18時30開場 19時スタート

※開始時間に間に合わない方は事前にお伝えいただければ時間をずらしてご用意させていただきます。

[お申し込み方法]

お電話か当店のFacebook・InstagramページへのDM

注意事項

・イベント開催日 7日前よりキャンセル料100%(コース代金 ¥23,000)を頂戴します。

・事前にお分りのアレルギーやお苦手な食材があればご連絡ください。

当日ですと対応が難しい場合がございます。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。



“Tenuta del Meriggio” 全8皿のスペシャルコース

・Amuse

イタリア産ツナ / ひよこ豆

・Antipasto ~ Caprese ~

常磐鮑 / 竹島さんのモッツアレラチーズ / フルーツマト

・Antipasto ~ Trifolati ~

天城軍鶏胸肉 / 国産ポルチャーニ

・Primo ~ Pasta e patate ~

Natural Farm Akisawaさんのキタアカリ / 新イカ / 天魚
Gragnanesi社 ミスタコルタ

・Primo ~ Ragù alla Genovese ~

天城黒豚 / 愛媛 和栗 / 手打ちパスタ

・Secondo ~ Cervo ~

鹿肉ロース / Natural Farm Akisawaさんのブルーベリー
/ 焼き茄子

・Dolcini

Natural Farm Akisawaさんのレモンリーフ”パンナコッタ”
発酵レモンとリモンチェッロ

・Dolce

木更津 竹島さんの水牛リコッタチーズ / ラム酒香る”Babà” いちじくとのソルベ

*食材の入荷状況により変更となる可能性もございます

