

# Sheraton Wine Experience

Vintner's Dinner by Suntory Wine International

ご予約  
受付中

2018.9/21

金

要予約

30名様限定

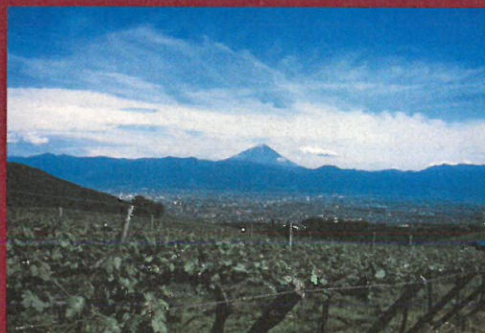
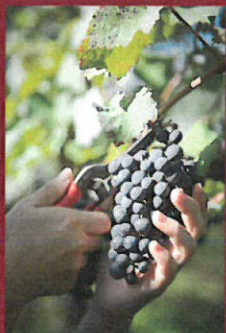
19:00 ~ (受付 18:30 ~)

サントリーワインインターナショナル認定の日本ワインアンバサダーのヴァンサン・バクシアーズ氏をお招きし、日本ワインの魅力をお話しいたします。総料理長 橋本徹がお届けするスペシャルディナーと世界に誇る日本ワインのマリアージュをお楽しみください。

講師：ヴァンサン・バクシアーズ氏  
サントリーワインインターナショナル株式会社  
認定日本ワインアンバサダー



パリ生まれ、フランス人  
パリ国立第7大学で日本語を学び、  
1986年 来日  
1989年 サントリー株式会社入社  
1993年 社団法人日本ソムリエ協会認定ワイン・アドバイザー  
2011年 サントリーワインインターナショナル株式会社  
認定日本ワインアンバサダー  
2012年 社団法人日本ソムリエ協会認定シニア・ワイン・アドバイザー  
現在、サントリー酒類株式会社大阪支社に配属。



## Wine

Suntory Tomi no oka Koshu Sparkling 2012  
登美の丘 甲州 スパークリング

Japan Premium Tsugaru Sauvignon Blanc 2016  
津軽産 ソーヴィニヨン・ブラン

Suntory Tomi no oka Chardonnay 2017  
登美の丘 シャルドネ

Suntory Tomi no oka Merlot & Cabernet Rose 2012  
登美の丘 メルロ & カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ

Suntory Japan Premium Iwadarehara Merlot 2010  
岩垂原メルロ

## Menu

Amuse-Bouches

ハルメザンチーズとブラックペッパーのブリュレ イベリコ豚の生ハム添え  
Cubes de Confit de Saumon Atlantique et Crevettes Mie-Cuit "Couleurs d'Automne"  
アトランティックサーモンのキューブと才巻海老のミ・キュイ「秋色」

Coussin de Sole et Foie Gras Sauté, Risotto au Four aux Patates Douce  
舌平目とフォアグラのソテー 甘芋の焼リゾット添え

Cœur de Filet de Boeuf Sauté avec Condiments  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 各種薬味添え

Crème de Marron à la Mont-Blanc et Sorbet au Cassis  
マロンクリームとカシスのシャーベット モンブラン風

Café et Mignardises  
コーヒーとフランス小菓子

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。

会場 2F レストラン&ラウンジ eu (ゆう)

料金 お1人様 ¥16,000

※記載の金額には、お料理、ワイン、税金・サービス料が含まれております。

ご予約・お問い合わせ

レストラン&ラウンジ eu (ゆう)

6:30 ~ 24:00

eu  
ゆう

TEL.06-6773-1245 (直通)

※特別メニューのため、割引・特典はご利用いただけません。 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。



Sheraton

シェラトン都ホテル大阪

〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55 6-1-55 Uehommachi, Tennoji-ku, Osaka 543-0001 Japan

TEL.06-6773-1111 FAX.06-6773-3322 www.miyakohotels.ne.jp/osaka/