

# 夏の楽味会

## ルイ・ロブション×ジ オリエンタルテラス

今年も昨年大好評いただきましたルイ・ロブション氏プロデュースの  
ワインをお楽しみいただく3部作です。

また、今年のイベントでは料理の趣向を大きく変え一般的な  
デギュスタシオンスタイルではなく、一品一品こだわりぬいた一皿をご用意。

ワインとのマリアージュをお楽しみいただきます。

シャンパンディナーでは、ルイ・ロブションセレクトのグラマラスなシャンパンを用意。

料理を各シャンパンでマリアージュさせながら華やかなひとときをお過ごしいたできます。

そして、イベントの締めくくりとなる8/10開催「至高の美食会」では、

ルイ・ロブションコレクションの上級シャンパン、白、赤ワインを当店が誇るモダンフレンチを

ルイ・ロブション氏にもご参加いただきワインの哲学、

個々の料理レシピに合うワインセレクトなど楽しいお話をいただきたいと思います。

どうぞご期待ください。



# Summercuisine

Louis Robuchon

### ルイ・ロブション プロフィール

フランスの皇帝ジョエル・ロブションを父に日本を拠点としてフランス、上海を往来する若きエグゼクティブワインプロモーター。まさに日本とフランス双方を母国とし、それぞれの良さ、文化、言語、伝統に精通する、数少ないワインの伝承者である。「良いワイン」と言っても人によりその定義は異なる。美味しさに重きをおく人、安全性を大切に人、希少性を第一に考える人など価値観は様々である。ルイが「良い」と表現するワインは、そのワインが生まれるまでの生産者の想いやコンセプト、こだわる世界観や文化的な背景というプラスアルファを、実際に造り手と語り、紐解くことから始まる。そうして出会ったワインが持つ全ての要素と向かい合い、それを飲み手の価値観に繋ぎ合えることができればそれが「最高のワイン」の提案となる。ルイ・ロブションの世界観を知り味わうことは、皆様にとって素晴らしい出会いとなるでしょう。



7.26 WED 27 THU 30 SUN 31 MON 8.1 TUE 2 WED 3 THU 6 SUN 7 MON 8 TUE 9 WED

6(日)のみ 19:00受付 / 19:30~スタート

## 夏の楽味会 at THE GALLERIA 13,000円

18:30より受付 / 19:00~スタート (ドリンク込・消費税・サービス料(10%)込)

7.23 SUN 24 MON

### シャンパンディナー

at THE GARDEN TERRACE 18,000円

18:30より受付 / 19:00~スタート (ドリンク込・消費税・サービス料(10%)込)

8.10 THU

### 『至高』の美食会

at THE GARDEN TERRACE 30,000円

18:30より受付 / 19:00~スタート (ドリンク込・消費税・サービス料(10%)込)

ルイ・ロブションと楽しむ

※アルコールをお飲みにならないお客様には最高級のジャスミンティー、または各種ノンアルコールカクテルを準備いたします。



お申し込み・お問い合わせ

tel.053-447-3241

〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台6-8-30

<http://torizen.co.jp>

※ご来場の際は、前日までにお電話でのご予約をお願いいたします。

※各日共に定員数に達した場合、ご予約を承りかねる事がございます。予めご了承ください。



Louis Robuchon