

# 美食の秋スペシャル企画 3大コラボレーションディナー開催決定

この度、トゥーランドット臥龍居の脇屋氏と北海道の十勝よりジビエ料理専門の集団ELEZO（エレゾ）の佐々木氏によるスペシャル・コラボレーションディナーが実現。更にフランスのラングドックにある注目のワイナリー、シャトーダングレスのオーナー兼醸造家のエリック・ファーブル氏が来日し加わります。この豪華なメンバーが披露する貴重なお料理とワインの世界を心ゆくまでお楽しみください。



**Tourandot**  
臥龍居

TOURANDOT 臥龍居のオーナーシェフ脇屋氏は、上海料理の技をベースに洗練された料理で日

本の中国料理界をリードする一方で、NHK「きょうの料理」などメディアを通じて中国料理の楽しさを広く伝えている。2014年秋の叙勲で黄綬褒章を受章した。公益社団法人日本中国料理協会副会長。

TOURANDOT 臥龍居  
脇屋友詞 氏



ELEZOは食肉の生産から調理販売までを一貫して行う食肉料理人集団。北海道十勝に拠点となる食肉総合ラボラトリーを建設し、生産狩猟、枝肉熟成流通、

シャルキュトリ製造、レストランの4つのブランド構成において食の一貫生産管理体制を構築し運営している。

ELEZO 佐々木章太氏

2018年 10月22日 (月)

受付 18:30 開宴 19:00

会費：20,000 円 (税・サ込) ご予約・お問い合わせ TEL：03-3568-7190

Tourandot 臥龍居 〒107-0052 東京都港区赤坂6-16-10 Y's CROSS ROAD1,2F

CHÂTEAU  
D'ANGLÈS  
LA CLAPE

エリック・ファーブル氏 (シャトー・ダングレス オーナー兼醸造家)



ラングドックのグランクリュとして名高い「ラ・クラブ」で造られるシャトー・ダングレスのワインは、ボルドー5大シャトーとして名高いシャトー・ラフィットの元醸造長が有機農法をとりいれて造る、力強くそして、エレガントでモダンな味わい。

世界最優秀ソムリエのアンドレアス・ラーソン氏も絶賛、ロバート・パーカー氏も認めた高得点獲得。

## < WINE LIST >



- ボランジェススペシャル・キュヴェ **Bollinger Special Cuvée NV**
- CH.ダングレス クラシック・ロゼ **Classique Rosé 2017**
- CH.ダングレス グラン・ヴァン・ブラン **Grand Vins Blanc 2015**
- CH.ダングレス クラシック・ルージュ **Classique Rouge 2015**
- CH.ダングレス グラン・ヴァン・ルージュ **Grand Vin Rouge 2014**