

# ソムリエ 田崎真也と ワインを愉しむ ガラディナー

*Please enjoy a wonderful marriage of  
Dinner and Wine.*

2019 **5/26** Sun.

- ◆時間 18:00~20:00 (受付17:30~)
- ◆会場 宇都宮東武ホテルグランデ 宴会場
- ◆料金 お1人様 25,000円  
(フランス料理ディナー、ワイン、  
消費税、サービス料を含む)
- ◆ドレスコード スマートエレガンス



世界のソムリエ田崎真也が選ぶワインと、  
珠玉のフレンチディナーのマリアージュ  
ワインと料理を熟知した田崎真也の軽妙な  
ワイントークとともにお愉しみください



# ソムリエ 田崎真也とワインを愉しむガラディナー

お料理にあわせて田崎真也がワインをセレクトします

## Menu

宮城県大崎産田尻生ハム ベジファームおかざきの有機野菜を添えて  
Jambon cru et feuille de bébé

ヤシオマスのマリネと濃厚豆腐のデュエット パッションフルーツのソース  
Yashiomasu mariné et au tohu riche sauce aux fruits de la passion

北海道ワインラムの低温調理 旬の温野菜添え  
Côtelette d'agneau sous vides au jus d'agneau

アイナメの天火焼に蝦夷アワビを添えて ブイヤベース風ソース  
Ainame grillée sur oreille de mer au son jus

みやぎ美しい仙台牛ロース肉の備長炭焼と青源味噌漬けフォアグラのハーモニー  
Contre-filet de bœuf grillée au charbon de bois sur foie gras sauce mère

フレッシュチーズのケーキ 練乳のアイス添え  
Crêmet d'Anjou avec glace au lait concentré sucré

宇都宮東武ホテルグランデ オリジナルブレンドティー <sup>まいか</sup> 苺香と小菓子  
Thé de mélange original et mignardises

パン・バターとハーブオイル  
Pain et beurre et huile aux fines herbes

※お料理の内容を変更する場合がございます。

## 田崎 真也 プロフィール

1958年(昭和33年)3月21日生まれ 東京出身  
1977年 5月 フランス渡航  
1980年 8月 帰国  
1983年12月 第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝  
1989年10月 第6回世界最優秀ソムリエコンクール出場  
1990年11月 第3回国際ソムリエコンクール 第2位  
1995年 5月 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝  
1996年 2月 1995年度 都民文化栄誉章 受章  
1999年 6月 1999年度 フランス農事功労章シュヴァリエ受章  
9月 フランス・ポルドー市よりメダル受章  
2006年11月 平成18年度東京都優秀技能者(東京マイスター) 知事賞受賞  
2008年11月 平成20年度卓越した技能者(現代の名工) 受章  
2010年10月~2017年6月 国際ソムリエ協会会長就任  
(2017年6月 任期満了)  
2011年 6月 平成23年度春の褒章 黄綬褒章 受章  
2016年 2月 日本ソムリエ協会会長就任



UTSUNOMIYA  
**TOBU HOTEL**  
GRANDE

宇都宮東武ホテルグランデ



宿泊プラン一覧  
ウェブサイト

ご予約・お問い合わせ

宴会予約係  
(10:00~18:00)

Tel. 028-643-2118 (直通)

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町5-12



[アクセス] 東武宇都宮駅より徒歩5分 JR宇都宮駅西口よりお車で5分