



## 極上オーストリアワインディナーのご案内

マンダリン オリエンタル 東京のミシュラン1つ星レストラン、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」では、一夜限りの『極上オーストリアワインを賞味するディナー』を開催いたします。この特別なディナーにて、ワインMBAを保持し、Austria's Fine Brands代表取締役であり、Wines from Austria前マネージングディレクターでもある、マイケル・トウナー氏が厳選した14本以上のオーストリアワインを、シグネチャー料理長オリヴィエ・ロドリゲズだからこそ創り出せる“ワインの魅力を最大限に引き出す7コースの料理”とあわせてご堪能いただけます。

日時： 2009年9月11日 ディナー開始6時から7時  
場所： マンダリン オリエンタル 東京 37階  
「フレンチインスパイアダイニング シグネチャーレストラン」  
料金： 30,000円 (税込み・サービス料別)  
予約： レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823  
席数に限りがありますので、お早目のご予約をお勧めいたします

### Selected Wines

2008 Huber Grüner Veltliner Obere Steigen  
2008 Jurtschitsch Grüner Veltliner Loiserberg  
2008 Huber Grüner Veltliner Berg  
2007 Tement Sauvignon Blanc Grassnitzberg  
2002 Tement Sauvignon Blanc Zieregg  
2003 Jurtschitsch Grüner Veltliner Ried Spiegel  
2003 Jurtschitsch Riesling Zöbinger Heiligenst. Reserve  
2007 Johanneshof Reinisch Pinot Noir "Vom Steinfeld"  
2006 Johanneshof Reinisch Zweigelt "Frauenfeld"  
2006 Arachon TFXT a'Kira  
2006 Weninger Blaufränkisch Hochäcker  
2006 Arachon TFXT Arachon  
2004 Weninger Blaufränkisch "Dürrau"  
2007 Huber Riesling Trockenbeerenauslese

とうもろこしの冷たいブルーテ ズワイガニと黒胡椒入りジュレ  
Chilled corn cream with Zuwai crab and peppered consommé

帆立貝のソテー ブルグールのレムラードときゅうりのサラダ ヨーグルト風味  
Pan fried scallops with watercress, cucumber and bulgur composition

フォアグラとエキゾチックフルーツを異なる調理法で レモンバームが香るソース  
Foie gras and mango: sautéed and broiled, sweet and sour, lemon balm sauce

スズキのポワレ シェリービネガーと赤ワインのソースにズッキーニのムースとソテー  
Xeres vinegar glazed sea bass with thyme scented mousse and seared zucchini

栃木県産牛フィレのロースト 茄子のコンポジションとルバーブのマーマレード  
Rosemary roasted fillet of Tochigi beef with eggplant composition,  
rhubarb and red wine condiment

フランス産チーズ  
Selection of French cheeses

ベルベースの香りのサバランに桃のアイスクリームを添えて  
Earl grey tea soaked baba with marinated and ice cream peach

マンダリン オリエンタル 東京 Mandarin Oriental, Tokyo

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町2-1-1  
2-1-1, Nihonbashi Muromachi, Chuo-ku, Tokyo 103-8328, Japan  
Telephone +81 (3) 3270-8800 Facsimile +81 (3) 3270-8828  
www.mandarinoriental.com

Recipient of the American Academy of Hospitality Sciences' first Six-Star Diamond Award