

GRN(Global Refreshment Network) × ブラッスリーレカン上野 ソムリエ 岩田渉 × シェフ 末竹範大 スペシャルディナー

このたび、ソムリエ 岩田渉 氏と昨年、ブラッスリーレカン上野の新たな料理長として就任した末竹範大とのコラボレーションディナーを開催いたします。

日本を代表するソムリエの一人として活躍する岩田渉 氏がワインコンサルタントとして携わるGRN社のラインナップの中から選び抜かれたワインと、末竹シェフがこの日の為に特別にあつらえたコース料理を岩田ソムリエのナビゲートもと、お楽しみいただく特別な機会です。

是非、この機会にワインとお料理とのペアリングをお楽しみください。

- 日時：2022年6月28日(火)

17:30 受付

18:00 コースディナースタート

*状況により止むを得ず予定を変更する場合がございます。

- 場所：ブラッスリーレカン上野
- 会費：お一人様 18,000-円(税込)
- 人数：限定16名様 着席形式

*ワインはアミューズからデザートまでの計6アイテムを予定しております。

*ご予約はお電話にてご対応させていただきます。

ご予約受付お電話番号：03-5826-5822 (ブラッスリーレカン上野)

*お苦手な食材やアレルギーのある方はご予約時にお申し付けください。

*お一人様からお申し込み可能です。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

～お料理メニュー～

<アミューズ>

鶏レバーパテとカヌレサレ

<冷前菜>

茄子 鰯 梅干 大葉 のテリーヌ

<温前菜>

蝦夷鮑とココナッツのリゾット

<魚料理>

オコゼのファルシ ブイヤーベースのソース

<肉料理>

仔鴨胸肉のロースト パイナップルのソース

<デザート>

マンゴーとハーブティーのコンポジション

*状況により止むを得ず内容を変更する場合がございます。

<岩田渉 いわた わたる>

第4回 アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝

1989年愛知県生まれ。同志社大学在学中にニュージーランドへ留学。4年間ワインの勉強に没頭し各国のワイナリーを巡る。

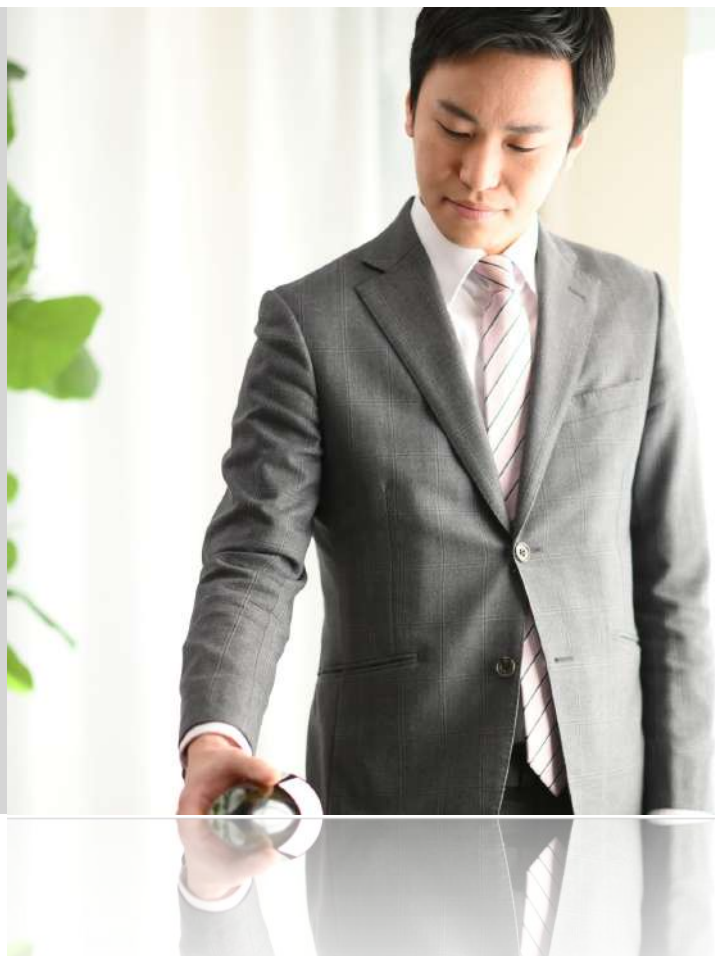
主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝

2018年「第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝

2019年「第16回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」11位入賞

2019年1月よりGRN株式会社とコンサルタント契約を結び、商品選定、コメント執筆、セミナー講師を務めている。



<末竹範大 すえたけ のりひろ>

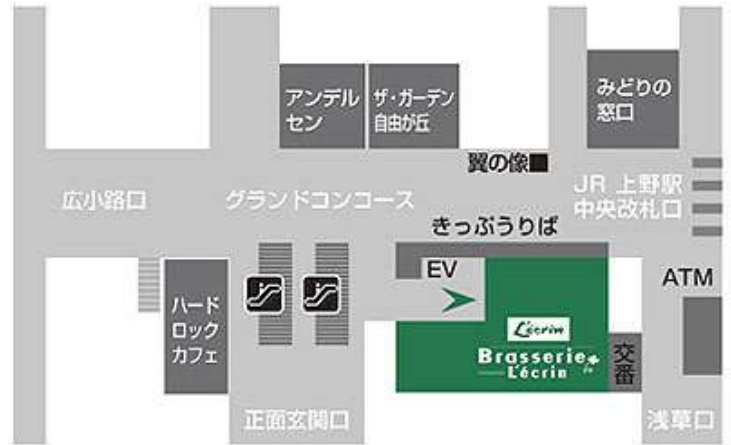
1991年千葉県生まれ。服部栄養専門学校を卒業後、ミクニグループに入社。ミクニヨコハマを経て、レカングループ銀座レカン本店に配属。銀座レカン本店ではソーシエなど主要ポジションを務め、2021年2月よりブラッスリーレカン上野の料理長に就任。

メッセージ

「自由に楽しむもう一つのフランス料理の世界」

ブラッスリーレカンでは「自由に楽しむ」を大切なテーマとしています。日本の季節感を大切に、生産者をはじめ、食材を届けてくださる方々の「思い」を乗せた「私の一品」に仕立て、皆様にお楽しみいただければと願っています。





JR上野駅中央改札口徒歩1分

地下鉄銀座線 上野駅東口徒歩1分

〒110-0005

東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野レトロ館1F 1020

Phone : 03-5826-5822