

2010年8月

< 報道関係各位 >

「ザ・マッカラン ナイト」 開催

～ バロンオークラのフランス料理、中国料理のマリアージュに陶酔する～

日時： 2010年9月6日(月) 19:00 ～

場所： ワインダイニング&シガーバー バロンオークラ

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京のワインダイニング&シガーバー バロン オークラ(別館12階)では、9月6日(月)「ザ・マッカラン ナイト」を開催いたします。

この度のイベントは、ザ・マッカラン・ブランドアンバサダー ロバート・ノーマン・ストックウェル氏を迎え、バロンオークラのフランス料理、中国料理のマリアージュに陶酔する夕べが一夜限りで開催されるもので、マッカランを中国料理のベースに取り入れる事は初めての試みです。



マッカランは 1824 年にハイランドのスペイサイド地区で 2 番目の政府登録蒸留所として発足した名門蒸留所で「シングルモルトのロールスロイス」と謳われている現代シングルモルトの最高峰です。パロン オークラ「ザ・マッカラン ナイト」では、ヴィンテージウイスキー「ファイン&レア 1969」を始め全 6 種類のウイスキーを味わいながらマッカランの特徴を解りやすく解説させていただきます。また、これ等をベースにした多彩な料理と上質な音楽もご用意し、ホテルオークラならではの上品なひとときをお楽しみいただくイベントです。

料金 / お一人様 21,000 円 (サービス料込)

定員 / 40 名様

協力 / サントリービア & スピリッツ株式会社

~ Whisky List ~

ザ・マッカラン ウイスキー 全 6 種類

- ザ・マッカラン ニューポート
- ザ・マッカラン シェリー原酒
- ザ・マッカラン 18 年
- ザ・マッカラン グランレゼルバ 12 年
- ザ・マッカラン ファインオーク 18 年
- ザ・マッカラン ファイン&レア 1969



~ MENU ~

- 【中国料理】 エゾ鮑の特製ソースかけ XO 醬のせ (ザ・マッカラン 18 年)
- 【フランス料理】 ザ・マッカラン 18 年が香る 鴨フォワグラのテリーヌ
- 【中国料理】 カニ肉ウニ入りのふかひれ姿煮込み (ザ・マッカラン グランレゼルバ 12 年)
- 【フランス料理】 仔牛背肉のロースト チーズフォンデュのせ
ザ・マッカラン ファインオーク風味のフォンをソースに
- 【フランス料理】 ザ・マッカラン風味のチョコレート三重奏

報道関係者からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報 天野・坂本
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4 TEL: 03-3224-6731(直通)
ホテルオークラ東京 ホームページ
<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

* 本プレスリリースは上記 URL からもご覧いただけます。