

News Letter

2009.07 Vol.006



東京タワーのふもと、愛宕グリーンヒルズ MORI タワーにある、気軽に本格ワインと料理が楽しめるワインバー「J.H.V. Wine & Marriage」が月に一度お送りするニュースレターです。月替わりのグラスワインリストや、レアワインのご紹介、イベント等のお知らせをお届けします。

夏がやってまいります！ 七夕、花火、夏祭り…。ビールにシャンパン、白ワイン。盆踊りしながら心踊る楽しい季節がやって参りました。もちろん、うだるような都会の暑さに嫌気が差す方もいらっしゃるかと思います。そんな暑さを吹き飛ばせとばかりに J.H.V. では夏の新メニュー & 最高峰のシャンパーニュ “ジャクソン” 4 アイテムをスペシャル・プライスにて皆様をお迎えしたいと思います。美味しい川魚、夏野菜、涼やかで優雅な泡立ちとお楽しみ下さい。実はトマトが苦手な私です…。



マネージャー・山下

夏の新メニュー始めます。

夏も本番を迎えようとしています。今月半ばより、ディナーのメニューを夏バージョンに一新致します！

シェフのこだわり、エスプリがたっぷり詰まったメニューに仕上がりました！ トマト、ズッキーニ、茄子などの夏野菜、鮎などの川魚、甘く美味しい白桃などなど個々にもすばらしい食材を時にはシンプルに、時には大胆に組み合わせてみました。

きっと皆さまに満足頂けると思います。

さらに、今月6日(月)より月末までの期間限定でオーストラリア大使館バックアップの元、タスマニア・オイスター & ワインをご提供いたします。

タスマニアは南半球にあるため日本とは四季が真逆になり、これから一番美味しい牡蠣の季節になります。

そのミネラルたっぷりのオイスターを素材の味わいのまま生、絶妙な火加減の焼き、鴨油でじっくりと火を入れたコンフィ・スタイルで……。その他リクエストあれば可能な限り対応致します。

同じくミネラルたっぷりのタスマニアのリースリングと合わせて是非、ご賞味下さい。

毎週木曜日は、レアワインの日。

希少でめったに手に入らないワインを、限定でご用意しております。どうぞご予約下さい。

Didier Dagueneau Pouilly Fume Silex

ディディエ・ダグノー プイイ・フュメ・シレックス 1999

▶ 7月9日(木) <glass 60ml> ¥3,000

Lamarche Grands Echezeaux

ラルマルシュ グラン・エシェゾー 2001

▶ 7月16日(木) <glass 60ml> ¥2,500

dell'Ornellaia Ornellaia

テヌータ・デッロルネライア オルネライア 1997

▶ 7月23日(木) <glass 60ml> ¥3,980

Drouhin Laroze Musigny

ドルーアン・ラローズ ミュジニー 1997

▶ 7月30日(木) <glass 60ml> ¥5,200

毎回1本(60ml×12名様先着、お一人様1杯まで)
ご予約でないご来店の際は品切れの場合がございます。