

コラボレーションパーティー第1弾!!!

「やさいとワインの会」

～築地御厨やさい塾～

築地御厨（つきじみくりや）さんとファインワインのインポーター㈱ヴァンパッションさん、レストラン「J.H.V.」（ジェ・アッシュ・ヴェ）のコラボレーションパーティー第1弾が実現します！レストラン専門の青果卸「築地御厨」さんの自然栽培の本物の野菜だけを使ったフルコース、そして、お料理にぴったりとマリアージュする自然派のワインをご用意してお待ちしております。

さらに、お食事前には各会社代表が分かりやすく野菜とワインのお話をさせていただきます。

★“やさい塾（やさいのお話）”「築地御厨」代表内田氏（40分程度のセミナー）

★“簡単ワイン塾（ワインのお話）”「株式会社ヴァンパッション」代表川上氏（15分程度のセミナー）

この会に参加頂ければ、やさい通・ワイン通になれること間違いなしです！！



Menu

©Amuse-goule

「築地御厨」代表内田さん手作り!!! 当日のお楽しみです。

©Entrée

枝豆とひよこ豆のクロケット

～スパイスを効かせたオニオンのコンフィ、ルッコラのサラダを添えて～

©Soupe

グリーントマトのガスパチョ

～フルーツトマトのローストを添えて～

©Plat

田神さんの青茄子のロースト

～玄米とワイルドライスのリゾット添え～

©Dessert

イエローパプリカとマンゴーのビュレに浮かべた桃のコンポート

～アールグレイのジュレを添えて～



Vin

©アミューズ・前菜と共に

シャンパーニュ・グラン・クリュ・アイ・トラディション・ブリュット / ドメーヌ・ガティノワ

Champagne Grand Cru Ay Tradition Brut / Domaine Gatinois 【レストラン相場価格 12000円前後】

シャンパーニュ最高峰の村、最高のピノノワールで造られる、力強く、最高のフィネス・エレガントさを兼ね備えた気品のある味わい。

©スープと共に

シノン・レ・グレゾー / ドメーヌ・ベルナル・ボードリー

Chinon Les Grézeaux / Domaine Bernard Baudry 【レストラン相場価格 8000円前後】

ロワール地方の若き情熱家が除草剤・化学肥料一切使わず、100%手摘みで創り出す1本。フレッシュな果実味とビュアナミネラル感。

©メインと共に

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・モルジョ・ルージュ / ドメーヌ・ラモネ

Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot / Domaine Ramonet 【レストラン相場価格 16000円前後】

言わずと知れたトップドメーヌ。ブルゴニュ NO1の造り手。穏やかで、果実味豊か。その裏に1本筋の通った気品の高さを感じます。

©デザートと共に

レイト・ハーヴェスト・ソーヴィニオン・ブラン / ヴィーニャ・エラスリス

Late Harvest Sauvignon Blanc / Vina Errazuriz 【レストラン相場価格 4000円前後】

チリの最高の土地で、NO1の造り手が造る、優しい包み込むような甘さと繊細な美しい酸を持つデザートワイン。体に染み入ります。

●日時：2010.7.10 (Sat) 16:00 ~ 19:00

●受付開始：15:40 ~

●場所：ワイン&フレンチレストラン「J.H.V.」
東京都港区愛宕2-5-1 愛宕グリーンヒルズMORIタワー2F
TEL:03-3433-3343 URL:http://www.j-h-v.jp/

●会費：7000円（料理・ワイン・セミナー・税・サービス込）

●募集人数：40名様まで予定。完全着席。

●主催：J.H.V.

●協力：築地御厨 / 株式会社ヴァンパッション

●お申し込み：info@j-h-v.jp または、03-3443-3343 JHV スタッフまでお申し込みください。

●お申込み締め切り：7/5（月）までにお申し込み頂けると幸いです。

●キャンセルについて：キャンセルの場合は3日前までにお願ひ致します。当日のキャンセルは全額。

前日キャンセルは50%頂戴いたしますので予めご了承ください。

Drif. Italiana Presento



J.H.V.

Wine & Heritage

Atago Green Hills

Tokyo, JAPAN

レストラン専門の築地の青果卸「築地御厨」さんと
ファインワインのインポーター「ヴァンパッション」の
コラボレーションパーティーがここフレンチレストラン J.H.V. にて実現します !!!

Presented by



内田 悟

レストラン専門の青果店「築地御厨（つきじみくりや）」代表。
料理人から、野菜に魅せられ、築地の青果仲卸業に転身。
2005年、「築地御厨」開業。今や、雑誌・テレビからも引く手数多。
レストランのシェフから厚い信頼を受ける野菜の目利き。
著書に「野菜の選び方、扱い方。」（マーブルトン社）
「築地のプロ直伝 野菜のメキキ」（NHK テレビテキスト）。
「築地御厨の野菜仕事」（7月15日主婦の友社より発売）。
本業のかたわらに「やさい塾」を開講。



川上 大介

「㈱ヴァンパッション」代表取締役。
12年間のラグビー生活で、筋金入りの体育会系、熱血タイプ。
某大手食品会社にて、営業・マーケティング・フランス社出向にて
ワインのバイヤーなど11年間勤めあげた後に、2004年独立。
ファインワインに特化したワインの輸入販売の事業をスタート。
日本の400社の輸入業者の中で、既に4位にランクされるインポーター。
2009年にはイタリアワインの輸入会社も立ち上げる。
現在も自らファインワインの普及に世界中を飛び回る毎日。



松崎 亮輔

「J.H.V.」総支配人兼シェフ。
リヨンの3星「ポール・ボキューズ」にて修行した後、
東京辻調理師学校にて7年間教鞭をとる。その間、数々の料理人を世に送り出す。
グラン・ハイアット東京シェフ・ド・パルティエ、ワインバー MARU シェフなどを
歴任した後、2010年よりレストラン「J.H.V.」総支配人兼シェフ就任。
ひたすら、お客様の HAPPY の為に精魂込めて料理を創り出す。



店名: J.H.V. Wine & Marriage
ジェ・アッシュ・ヴェー ワイン&マリアージュ
住所: 東京都港区愛宕2-5-1
愛宕グリーンヒルズMORIタワー2F
TEL: 03-3433-3343
URL: <http://www.j-h-v.jp>
営業時間: ランチ 11:30-14:00(L.O)
ディナー 17:30-23:00(L.O)
定休日: 日祝(日祝のご予約はお問い合わせ下さい)