



8 月のワイン・ディナーはカリフォルニアから大きく外れてオーストラリアのドメーヌ・シャンドン。あのモエ・シャンドンがオーストラリアの南東部にあるヴィクトリア州のヤラ・ヴァレーに設立したワイナリーです。勿論スパークリング・ワインは伝統的なシャンパーニュ製法と葡萄品種で創り上げた正統派でありながらも、革新的なクラウン・キャップを採用しスタイリッシュな印象をもっています。

Instead of going back to California this month, Cardenas Charcoal Grill will take you down under with its monthly wine dinner in August. The winery to be featured is Domaine Chandon which was established by French Champagne house Moët Chandon in the Yarra Valley in the state of Victoria, southeast region of Australia. While its sparkling wines are produced from traditional Champagne grape varieties by the methode traditionnelle, it has adapted an innovative crown cap closure to preserve the quality and appear casual and stylish.

そしてスパークリング・ワインだけでなく、スティル・ワインに関してもヤラ・ヴァレーは、南極から吹く風によって一年を通して冷涼な気候が続くためにピノ・ノワールやシャルドネの栽培に最適でオーストラリアを代表する産地として知られています。

On top of sparkling wines, the Yarra Valley is well known for Pinot Noir and Chardonnay because of freshness of Victoria's climate influenced by the cool breeze from the southern sea creating ideal conditions for these two varieties.

今回のワイン・ディナーでは、殆ど出回っていない、珍しい『リザーブ・シリーズ』からシャルドネとピノ・ノワールに加え、オーストラリアで大人気を博したシラズも登場。そして勿論スパークリング・ワインもブリュットとロゼの 2 種類を楽しんでいただけます。

At this wine dinner, you will taste Chardonnay and Pinot Noir, as well as Shiraz which is extremely popular in Australia. They are all from the winery's Reserve Series not widely available in Japan as yet.

そして勿論、それらのワイン 5 種類は、全 5 皿の特別コースと一緒に楽しんでいただけます。

And as usual, the restaurant's skilled chefs will be preparing a 5 course dinner menu made especially for the 5 wines to be tasted.

★★★★★

日時: 8月29(日) 受付 18:30 デイナー開始 19:00

Date: Sunday, August 29 Doors Open at 6:30 pm & Dinner Starts at 7:00 pm

会費: お一人様7,000 円(料理・ワイン・サービス料・消費税込み)

Price: 7,000 yen per person for food and wines (Service charge and tax inclusive)

定員: 30 名様 Number of Seats Available: 30

For Reservations and Inquiries, please contact the Restaurant at **03-5428-0779**

<http://www.eatpia.com/charcoal/index.html>