



7月のワイン・ディナーのテーマは”J” ヴィンヤーズ。ソノマにある名門ジョーダン・ワイナリーの創設者であるトム・ジョーダンの愛娘ジュディ・ジョーダンが、ソノマのロシアン・リバー・バレーで 1986 年に創設したワイナリーです。

The Wine Dinner in July will feature wines from J Vineyards and Winery located in Sonoma's Russian River Valley. J was founded in 1986 by Judy Jordan, the daughter of Tom Jordan, the legendary founder of Jordan Vineyard & Winery.

そのユニークな地形がつくり出す土壌と冷涼な気候の組み合わせにより、ロシアン・リバー・バレーはピノ・ノワールとシャルドネを生産する為の、世界でも数少ない理想的なエリアとして知られています。

Russian River Valley's unique topography creates a rich diversity of soils, and the cool coastal climate prolongs the growing season, making it one of only a few places on earth ideal for producing Pinot Noir and Chardonnay.

さらに”J” ヴィンヤーズはカリフォルニアを代表するスパークリング・ワインの名門として知られ、ピノ・ノワールとシャルドネはスパークリングのベースとしても使用されています。シャンパンと同じ伝統的な手法”methode champenoise”で、丁寧に時間をかけてつくられる”J”のスパークリング・ワインの味わいには深みがあり、その泡立ちは幻想的でさえあります。

J Vineyards & Winery is also known as one of California's prestigious sparkling wine producers. And, their Pinot Noir and Chardonnay are used as the base for their highly acclaimed sparkling wines. They are dedicated to creating sparkling wines in the traditional method of Champagne, or méthode champenoise. This labor-intensive philosophy results in sparkling wines of incredible depth, complexity and dazzling effervescence.

今回のワイン・ディナーでは”J” ヴィンヤーズの創設 20 周年を記念してつくられたキュヴェ 20 を含む全 5 種類を、個々のワインに合わせた特別コースの料理と一緒に楽しんでいただけます。

At the dinner you will savor Cuvée 20 Brut made to celebrate J's 20<sup>th</sup> anniversary and Brut Rosé, along with 3 other wines including Chardonnay and Pinot Noir.

★★★★★

日時: 7 月 19(月) 受付 18:30 デイナー開始 19:00

Date: Monday, July 19 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/restaurant/cardenas-charcoal-grill-ebisu-california>