



ピュアでクリーン、NZワインの中で日本一売れている生産者*

SILENI ESTATES Dinner

2026
10.21
19:00 Start

国内外のコンクールで多数の受賞歴を誇るニュージーランドの生産者、シレーニ・エステーツ。ニュージーランドワインにおける日本での輸入量No.1*のブランドです。この度、チーフワインメーカーのヘレン・モリソン氏をお迎えし、スペシャルディナーを開催する運びとなりました。本ディナーでは、シレーニ・エステーツの歴史やワイン造りのフィロソフィーなどについてお聞きいただきながら、エクセプショナル・セレクション・メルロを始めとした5種類のワインとこの日限りの特別なお料理とのペアリングをお楽しみいただけます。ぜひこの貴重な機会にご参加くださいませ。

※日本で一番売れている一食品産業新聞社『酒類飲料日報』別冊「2024年輸入酒銘柄別ランキング」より



【チーフワインメーカー】
ヘレン・モリソン氏

ワインリスト

NV	セラー・セレクション・スパークリング・ソーヴィニヨン・ブラン
2025	グランド・リザーヴ ストレイツ・ソーヴィニヨン・ブラン
2022	グランド・リザーヴ ロッジ・シャルドネ
2022	グランド・リザーヴ プラトー・ピノ・ノワール
2020	エクセプショナル・セレクション・メルロ

Grillogy

BAR AND GRILL

- 日 時：10月21日（水）18:30開場 19:00開始
- 会場：グリロジ バー&グリル - ヒルトン東京お台場
〒135-8625 東京都港区台場1-9-1
TEL：03-5500-5580（10:00-20:00）
- ゲスト：チーフワインメーカー
ヘレン・モリソン氏
- 定 員：限定 15名様
- 参加料金：22,000円（税金・サービス料込）
- ドレスコード：セミフォーマル

Dinner Menu

アミューズ

- ・桃とアールグレイジュレ ムール貝のシューター ライムの香り
- ### 前菜
- ・鴨ロースの低温調理 キノコのマリネとチーズチュイール
 - バルサミコソース

魚料理

- ・オマールエビのメダイヨン 白ワインソース イカの発酵仕立て
- ・メカジキのソテー ホースラディッシュ柚子ソース

メイン

- ・子羊骨付きロースの網焼き ハッセルバックポテト
- メルローを使った赤ワインソース

デザート

- ・オレンジダントルのタワー チーズムースとクリーム
- ラズベリーソルベ

パン・コーヒー

- ・事前御予約制です。締め切り内にご予約をお願いいたします。
- ・ワインのテイスティングを含むイベントとなりますので、お車でのご来場、未成年者の方のご参加・ご入場は固くお断りいたします。
- ・食材によるアレルギーのあるお客様は、予約の際にお申し付け下さい。

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。