



ARGENTINA NIGHT

10.4 Fri
6:00PM - 9:00PM

会場 シースケープ テラス

at Hilton Tokyo Odaiba

アルゼンチンの夕べ

大人 ¥12,000 お子様 ¥7,200
税金・サービス料込



アルゼンチン伝統料理やボデガ・ノートンのワインを味わい、
プロのダンサーによるパフォーマンスや輸入品の展示販売まで、
アルゼンチンの魅力を存分に満喫しませんか？
お台場で一夜限りのアルゼンチン体験を楽しみましょう♪

ボデガ・ノートン社のアルゼンチンワインについて
ボデガ・ノートンはクリスタル・ガラスで有名なスワロフスキ
キヤ社のオーナーファミリーが所有しているワイナリーで、
ハイテクなワインを造るアルゼンチンの造り手。
エノテカでは「ハイコストなデリーワインの生産者として
お馴染みで、「優れた品質のワインを造る」ことをモットーに、
日々の食卓や様々なシーンに寄り添うような、親しみやすい
ワインを造ることを大切にしています。

アルゼンチンBBQ (アサード) をアルゼンチンシェフがライブクッキングいたします。

MENU

アルゼンチン大使館シェフ
クラウディオ・オルモス

- ◆ シュリンプカクテル
- ◆ ミートエンパナーダ
- ◆ チョリソパン
- ◆ ゴールドミートサンドイッチ
- ◆ アルゼンチンビーフバーベキュー各種
(リブアイ、ランプ)
- ◆ ドゥルセ・デ・レチュ



プロタンゴダンサー によるパフォーマンス

7:00pm ~ / 8:00pm ~ (各約30分)



ダンサー: NICOLAS & MIDORI

2023年7月ニコラス来日の際から一緒に
活動し始め、以降ミロンガでのショーや、ス
テージでのショー、日本タンゴフェスティバ
ルゲストダンサーなど数々のショーに出演。
また生徒の育成・指導に力を入れている。

DRINK

WINE

- ◆ パレル・セレクト・リミテッド・エディション・シャルドネ・パイ・ロメロ・ブリット (白)
- ◆ ロ・タンゴ・トロンテス (白)
- ◆ パレル・セレクト・リミテッド・エディション・マルベック・パイ・ロメロ・ブリット (赤)
- ◆ レゼルヴァ・ア・カベルネ・ソーヴ・イニオン (赤)

GIN COCKTAIL

3種類のアルゼンチン産クラフトジンを使用したカクテル

マレフィシオ ハニー ジン / ヒルビング ピンク ジン / ボスケ ネイティ

- ◆ パタゴニア・ジントニック
- ◆ ハニー・レモン・ジンバック
- ◆ ピンク・パラダイス・ソーダ



物販ブース

アルゼンチン大使館経由にて
選定されたサプライヤーによる
ワインやはちみつなど
を販売予定です!



協力: アルゼンチン大使館・エノテカ株式会社・ビオソフィー株式会社

ヒルトン東京お台場
HILTON TOKYO ODAIBA

〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1
新交通ゆりかもめ「台場駅」直結
hiltonodaiba.jp

ご予約・お問合わせ
(レストラン総合案内)
10:00~20:00

03-5500-5580
restaurant@hilton-odaiba.com



ARGENTINA NIGHT

10.4 Fri
6:00PM - 9:00PM

at Hilton Tokyo Odaiba

Place Seascape Terrace

adult ¥12,000 child ¥7,200
Tax and service charge included



Argentine Wines from Bodega Norton

Bodega Norton is an Argentine winery owned by the family that owns Swarovski, a company famous for crystal glass, and produces high-quality wines. Bodega Norton's motto is to "make wines of excellent quality." Familiar to Enoteca as a producer of high-priced daily wines, they place importance on producing approachable wines that can be enjoyed at the dinner table and in various other settings on a daily basis.

Enjoy traditional Argentine cuisine and Bodega Norton wines, performances by professional dancers, and imported goods for sale, and enjoy the charms of Argentina to the fullest. Enjoy a one-night-only Argentine experience in Odaiba.

Asado (Argentine BBQ) will be cooked live by an Argentine chef.



MENU

Chef of the Embassy of Argentina
Claudio Olmos

- ◆ Langostino Shot (Argentinian Langostinos)
- ◆ Empanadas De Carne (Argentinian Meat)
- ◆ Choripan (Chorizo and Bread)
- ◆ Cold Meat Sandwich
- ◆ Parrilla Argentina (Ribeye Meat, Rump)
- ◆ Mouse De Dulce De Leche



DRINK

WINE

- ◆ BARREL SELECT LIMITED EDITION CHARDONNAY BY ROMERO BRITTO
- ◆ LO TENGO TORRONTES
- ◆ BARREL SELECT LIMITED EDITION MALBEC BY ROMERO BRITTO
- ◆ RESERVA CABERNET SAUVIGNON

GIN COCKTAIL Three cocktails will be served with these three types of gin.

MALEFICIO - HONEY GIN / HILBING - PINK GIN / BOSQUE - Bosque Nativo

- ◆ BOSQUE NATIVO GIN TONIC
- ◆ MALEFICIO HONEY GIN BUCK
- ◆ HILBING PINK GIN SODA



Professional tango dancers

7:00pm - 8:00pm (Approx. 30 min. each)



Dancer : NICOLAS & MIDORI

They began working together when Nicolas came to Japan in July 2023 and have since performed in many shows, including milongas, stage performances, and the Japan Tango Festival. He also focuses on teaching.

Booth Selling Goods

Honey, wine & other products will be sold by suppliers selected through the Embassy of Argentina.



Cooperation:  Embassy of Argentina / Enoteca, Inc. / Biosophy Co.Ltd

 ヒルトン東京お台場
HILTON TOKYO ODAIBA

〒135-8625
1-9-1 Daiba, Minato-ku, Tokyo, Japan
hiltonodaiba.jp

Reservations
& Inquiries

03-5500-5580
restaurant@hilton-odaiba.com