

Jardin d'été

# ルーチェ・デッラ・ヴィーテの世界 & 至高のイタリアンディナー



## CENA

～fiorendo 開花～

パルマ産生ハム 秋の一皿サラダ仕立て  
Insalata di prosciutto

～gioia quieta 静かな喜び～

真鯛のカルパッチョ 地元アメラトマト添え  
Carpaccio di dentice con pomodoro "AMERA"

～vivace 生き生きと～

ペンネ たらば蟹のフレッシュトマトソース  
ルッコラ添え

Penne al pomodoro fresco di granchino "TARABA" con rucola

～maturità 成熟～

信州サーモンのポワレ 秋茄子のバルサミコ酢ソテー  
イタリア3種豆のソース

Filetto di salmone in padella con melanzane saltati al balsamico  
salsa di legumi

～raccolto 収穫～

国産牛リブロース肉のローストビーフ  
信州巨峰入り "ルチェンテ" ソース

Costata manzo arrosto al con uva in  
salsa di vino rosso "Lucente"

小さなチーズ  
(ゴルゴンゾーラ、カマンベール)  
Formaggio

パン  
Pane

～fruizione 結実～  
深秋のドルチェ  
Dolce del giorno

～agio やすらぎ～  
コーヒー  
Caffé



## VINO

1 テタンジェ・ブリュット・レゼルブ  
"Champagne" Taittinger brut reserve  
シャルドネ種、ピノ・ムニエ種を主体に洗練された  
エレガントで複雑な味わいのシャンパーニュ

2 ルチェンテ 2007  
"Rosso" Lucente

熟したフルーツ、チョコレートのニュアンス  
飲み心地柔らかく心地よい余韻

3 ルーチェ 2006  
"Rosso" Luce

トスカーナにこだわった稀少限定スーパープレミアムワイン  
名門フレスコバルディとロバートモンダヴィの  
ジョイントにより誕生。ピロードのような滑らかさ  
サンジョベーゼ種50%、メルロー種50%

4 ルーチェ・ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ  
2003 マグナムサイズ

"Rosso" Luce Brunello di Montalcino

非売品：スーパースカーナのマグナムサイズ  
カステル・ジョコンドのサンジョベーゼ・グロッソ種100%  
未知の世界をご堪能ください。

## ～スペシャルゲストトーク～

### エリカ・リバルディ

北イタリア出身、ブドウ栽培、ワイン醸造における能力と細かい知識は彼女を際立たせています。  
数々の要職を歴任し現在、"Marchesi de'Frescobaldi"のアジアパシフィックマネージャー。

### 本間 敦

大手百貨店のワイン売り場を立ち上げ、責任者を10年務める。ワインメーカーに華麗なる転身、  
イタリアの食、とりわけワインを愛し、イタリア渡航歴は30回を数える。人気漫画「神の雫」  
の登場人物イタリアの怪人「本間長介」のモデルであり巻末のコラムも手掛ける。

2010.11/6 sat 6:00 P.M.

場 所 軽井沢浅間プリンスホテル ダイニングルーム ジャルダンデ・テ

料 金 お一人さま¥13,000 (シャンパン・ワイン付き) \*料金にはサービス料、消費税が含まれております。

ご予約 TEL 0267-48-0001 予約制となります。(限定60名さま)

\*小学生未満のお子さまのご利用はご遠慮いただいております。

\*宿泊プラン：ルーチェディナー+朝食付 ¥20,000 でご用意しております。

(ツインルームをお一人さままでご利用の場合は、追加料金 5,000 円でご用意させていただきます。)