今週末開催！ジェームズ・ボンドも愛したシャンパーニュ「ボランジェ」を愉しむ一夜限りのコラボディナー

株式会社ニュー・オータニ　2021年11月11日

ホテルニューオータニ（東京）では、ジェームズ・ボンドが愛したシャンパーニュ「ボランジェ」とのペアリングが愉しめる一夜限りのコラボレーションディナーを、ホテル最上階のメインダイニング「ベッラ・ヴィスタ」にて2021年11月13日（土）に開催いたします。

西洋料理「ベッラ・ヴィスタ」

『シャンパーニュメゾン「ボランジェ」コラボディナー』

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/bellavista/bollinger/

■映画「007は二度死ぬ」の舞台となったホテルニューオータニ

日本を舞台に撮影され、1967年に公開された「007」シリーズの映画『007は二度死ぬ』。1964年、東洋一のホテルとして開業したホテルニューオータニは劇中に敵組織のアジトとして登場し、ジェームズ・ボンドの潜入シーンも撮影された日本におけるロケの聖地です。

提供：マダム・タッソー東京

日本を舞台に撮影され、1967年に公開された「007」シリーズの映画『007は二度死ぬ』。1964年、東洋一のホテルとして開業したホテルニューオータニは劇中に敵組織のアジトとして登場し、ジェームズ・ボンドの潜入シーンも撮影された日本におけるロケの聖地です。

■『ジェームス・ボンドの愛するシャンパーニュ』として知られる「ボランジェ」とは

829年の創立以来、妥協のない品質管理と傑出したスタイルで世界中に愛好家を持つシャンパーニュメゾン「ボランジェ」。映画「007」シリーズに度々登場しており、主人公のジェームス・ボンドが愛したシャンパーニュとしても知られています。そして今回、シリーズ最新作「ノー・タイム・トゥ・ダイ」を記念しリリースされた限定アイテム 『スペシャル・キュヴェ 007 リミティッド エディション』をはじめとする全5種のペアリングが付いた一夜限りのコラボレーションディナーを提供いたします。

世界中のワイン愛好家を魅了し続けている「ボランジェ」の複雑なアロマと濃密な果実味の秘密は、樽での発酵・熟成にこだわった独自の製法にあります。メゾンでは4000もの古樽を所有し、シャンパーニュで唯一の樽職人が常駐。木樽で3年以上じっくりと熟成させることで、唯一無二の味わいを生み出しています。

【コラボディナー　ペアリングメニュー】

SPECIAL CUVÉE 007Limited Edition

BOLLINGER ROSÉ Magnum Bottle

LA GRANDE ANNÉE 2012

LA CÔTE AUX ENFANTS 2015

R.D. 2007

■極上のシャンパーニュには極上の料理を。「ボランジェ」と愉しむ全7品のオリジナルコース

煌びやかな夜景とともに卓上を華やかに彩る特別な料理を手掛けるのは、パリの名門グランメゾン「トゥールダルジャン」本店でも腕を振るった料理長、小出裕之。

※画像はイメージ

『シャンパーニュメゾン「ボランジェ」コラボディナー』のために用意した一夜限りのコースでは、旬を迎えた厳選素材の旨みを最大限に引き出した、繊細で美しい料理の数々をご用意いたします。

【コラボディナー メニュー】

Foie gras et cacao / Sablé au champignon / Tartelette au nozawana

フォアグラとカカオ / 茸のサブレ / 野沢菜のタルトレット

froide Macreau mariné au vinaigre de reims douceur de chou fleur, grains de caviar ossetra

高知県沖真鯖のランスビネガー〆 マスタードの香り 滑らかなカリフラワーとフレッシュキャビア “オシェトラ“

Huître frite, coulis de topinambour fumé Lamelle de guanciale et pousse de pourpier

真牡蠣のフリットと燻製香る菊芋のビロード 熟成グアンチャーレとプルピエの彩り

Raviole de truffe noire au sabyon de comté

黒トリュフのラヴィオリと 24 ヶ月熟成コンテのサバイヨン

Fricassée de homard bleu et cèpe caramélisée Sauce homardine parfumé à l’anis étoile

紺碧のオマールブルーと滋味あふれるセップ茸のキャラメリゼ ソース・オマールディーンに潜むアニスの芳香

Noisette de chevreuil rôti au marron glacé Sauce grand-veneur

北海道蝦夷鹿のローストと和栗の甘露煮 香り高いソース グラン・ヴヌールとカシスの酸味

Tarte à la mousse de champagne et fruits rouges Glace à la liqueur de fraise

シャンパーニュのタルトと赤い果実の饗宴 自家製フレーズ・リキュールのアイスを添えて

Café ou Thé et mignardise

コーヒー 又は 紅茶と小菓子

特別な一夜の舞台となるのは、ホテルニューオータニの最上階40階に位置するメインダイニング「ベッラ・ヴィスタ」。煌めく東京の夜景を眺めながら、”ジェームス・ボンドの愛するシャンパーニュ”とホテルの美食を心ゆくまでご堪能ください。

■販売概要

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/bellavista/bollinger/

日時：

2021年11月13日（土）18:00～

料金：

￥42,000（ディナーコース＋ペアリング）

※税金・サービス料共