

イル・バンカーレ ワインディナー

～ワインの王様バローロの比較試飲を楽しむ～

イタリア
ピエモンテ州



2019.10.12(土) START 18:30～

要予約

お一人様 **12,000円** (税サ込)

3 日前要予約

講師:イル・トラミテ 加藤 勝彦

イタリアのワインを専門としたインポーター。その他、リキュール、グラッパ、オリーブオイル、バルサミコ酢などを輸入。全国のイタリア料理店を中心に販売を行っている。
家族経営の小規模農家を中心に取引を行い、すべての商品は生産者から直接買い付けている。直接現地に足を運び造り手の想いを発信。

ワインリスト

- 白 カブラーナ / ガヴィ ディガヴィラ カブラーナ 2017
- 赤 フランコ モリーノ / ランゲネッピオーロ 2014
- 赤 フランコ モリーノ / バローロ 2013
- 赤 フランコ モリーノ / バローロ アンヌンツィアータ 2012
- 赤 ペラッサ / ヴィノロッソ チェララッカ 2009

イル・バンカーレ シェフ 阿部 雅裕



嘘偽りのない料理、正統な食文化、そして作り手の愛情がこもった料理には必ず「理由」と「価値」があります。
技術があるからこそ手間を懸けることができます。
一人の料理人として、一人のプロとして、ひとりでも多くのゲストに、美味しい幸せを伝えることが私の本能であり、私の使命だと思っています。

料理

アンティパストミスト
ヴィツテロ・トナート
プリモピアット
ボルチーニ茸のリゾット
セコンドピアット
ブラザート / 牛頬肉のバローロ煮込み
フロマージュ
ゴルゴンゾーラとイチジクのコンポート
ドルチェ
ピエモンテの伝統チョコレート菓子 ポネ

※写真はイメージです。

TRATTORIA
Il Bancale

イル・バンカーレ

Tel. 029-300-2505

<http://www.hotel-terrace.com>

E-mail bancale@hotel-terrace.com

水戸市宮町1-7

ホテルテラス ザ ガーデン水戸3F

営業時間 / 11:00 ~ 22:00 (LO21:00)

年中無休 駐車場 / 180台

ご予約はこちら!

