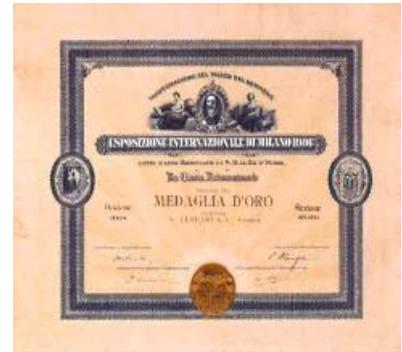


5/1より開催の「ミラノ国際博覧会」公式スパークリングワイン選出の“FERRARI”
イタリア料理「イル・テアトロ」『FERRARI フェア』開催
「仔牛フィレ肉のミラノ風カツレツ」などミラノ料理と合わせてご提供

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2015年5月1日（金）から6月30日（火）までイタリア料理「イル・テアトロ」にて、イタリアを代表するスパークリングワインである FERRARI（フェッラーリ）をミラノ料理とともにご提供する『FERRARI フェア』を開催します。

◇1906年の前回ミラノ国際博覧会でゴールド・メダル受賞

ミラノで国際博覧会が開催されるのは本年度で2回目となります。前回の1906年当時、誕生してまだ4年の小さなワイナリーであったフェッラーリ社は、ゴールド・メダル受賞の快挙を成し遂げました。フェッラーリ社の成功の歴史は、この一歩から始まりました。



◇2015年ミラノ国際博覧会イタリアパヴィリオン公式スパークリングワイン

前回から100年以上を経て、フェッラーリ社は、イタリアを代表する名門ワイナリーへ成長しました。シャンパーニュのようにキリッとした酸味があり、複雑さを感じる中にもエレガントで偉大な印象を受ける味わいが特長です。シャンパーニュにも匹敵する味わいで、世界的に高い評価を受けています。イタリアでは、毎年イタリアワインを評価するガイドブックがいくつか発行されます。その中でイタリアソムリエ協会が発行する「ドゥエミラヴィーニ」で毎年受賞しており、非常に卓越したワイン（チンクエグラッポリ）に選ばれています。

◇ミラノ料理2品をご注文いただくとスパークリングワイン FERRARI グラス1杯をサービス
ミラノ国際博覧会の開催にちなんで3種の FERRARI の他、ミラノ料理のアラカルトを2品ご提供します。肉の旨みを強く感じる**仔牛フィレ肉のミラノ風カツレツ サフランリゾットのガレット添え**（7,800円）と、黄金色に輝く**ミラノ風サフランリゾット オーソブッコのラゲー添え**（3,500円）です。このアラカルト2品をご注文いただいたお客様に、FERRARI 3種の内お好きな1杯をサービスします。FERRARI に合わせた本格的なイタリア料理とのマリアージュを、お楽しみください。

◇『FERRARI フェア』ご提供スパークリングワイン

- ・フェッラーリ・ペルレ・ミレジム Ferrari Perle Millesime
グラス:3,200円 ボトル:16,000円
- ・フェッラーリ・マキシム・ロゼ Ferrari Rose
グラス:2,800円 ボトル:14,000円
- ・フェッラーリ・ドゥミ・セック Ferrari Demi Sec
グラス:2,800円 ボトル:14,000円
- ・上記3種のセット（グラス1杯ずつ） 7,500円



本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山莊東京 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com