

～世界最高水準のワイン資格“マスター・オブ・ワイン”を持つニール・ハドリー氏来日～ ワインマスターズディナー開催

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、2010年3月12日(金)に2階 葵の間にて、厳選ワインとイタリアンをお楽しみいただける「ワインマスターズディナー」を開催いたします。

ワインマスターズディナーでは、世界に約280人しかいないという、世界最高水準のワイン資格“マスター・オブ・ワイン”の称号を持つニール・ハドリー氏を招き、ワインの魅力や楽しみ方についてのお話を聞きながら、ワインに合わせてご用意したお料理をご堪能いただけます。

今回は、オーストラリアのワインメーカー「テイラーズ」のワインをご用意しました。テイラーズのワインはかつて海だったと言われる、肥沃でワイン造りに最適な土地で作られ、オーストラリア国内だけでなく国際的に高い評価を受けています。また、お料理はワインの産地に合わせて、オーストラリアの新鮮な食材をふんだんに使用したイタリアンをお楽しみいただけます。

◆ワインマスターズディナー概要

- 【開催】 2010年3月12日(金)
- 【時間】 19:00～21:30(受付18:30より)
- 【場所】 ラマダホテル大阪 2階 葵の間
- 【料金】 お一人様 12,000円 (料金はお料理・お飲物・税金・サービス料を含みます。)
- 【協力】 BJプランニング/AJ's Wine Australia Pty Ltd



この日の為に厳選されたワインの数々をお料理と共に楽しみください。

■“マスター・オブ・ワイン” ニール・ハドリー氏 プロフィール

イギリス出身。1980年代後半からオーストラリアに魅せられ、生まれ故郷のイギリスから移住を決意。1993年に世界最高水準のワイン資格である“マスター・オブ・ワイン”の試験に合格。現在はワインの輸出ビジネスを行う傍ら、著名なワイン品評会の審査員としても活躍している。



世界最高水準のワイン資格“マスター・オブ・ワイン”の称号を持つニール・ハドリー氏

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画
tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan
〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号
tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101
www.ramada-osaka.com

news

【コースメニュー&ワイン】

■食前酒

- ・マウリー100% オーストラリアマンゴー × スパークリング
- ・パトリティズ スパークリング シラース

■アンティパスト 2 種盛り合わせ

- ・タスマニアサーモンのマリネ フルーツマトとトマトビネガールの香り
- ・タスマニア産 無菌カキ 芽ネギと柚子の食感をプラスして
- ×
- ・セントアンドリュース リースリング（白）

■スープ

- ・活メ鮑とリゾーニをしのばせたカリフラワーのスープ

■魚料理

- ・ロブスターとバナナ海老のグリル スパイス風味
新玉葱のソース 花が香るサラダ添え
- ×
- ・80 エーカーズ リースリング・ソーヴィニヨンブラン・ゲヴェルツトラミナー（白）

■肉料理 2 種盛り合わせ

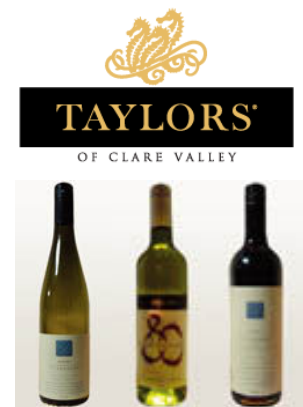
- ・タスマニア産 仔羊のロースト ハニーマスタード添え
- ・シャロレー種仔牛フィレ肉のインボルティニー
- ×
- ・セントアンドリュース カベルネソーヴィニヨン（赤）

■ドルチェ

- ・ホットケーキ風サヴァラン レザーウツドの蜂蜜を添えて

■自家製パン

■コーヒー



—このリリースに関するお問い合わせ先—

ラマダホテル大阪 セールス&マーケティング部 営業企画

広報担当 森 真紀 maki.mori@ramada-osaka.com 山田 真規子 makiko.yamada@ramada-osaka.com

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画
tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan
〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号
tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101
www.ramada-osaka.com

 RAMADA
OSAKA