スペインのカタルーニャで、カヴァやスティルワインなど TOP クラスの高品質ワインを造る生産者「アルタ・アレーリャ」の輸出責任者ラウラ・ブレット女史が初来日するのに際し、アルタ・アレーリャの各種ワインに合わせて「エル・ポニエンテ」小西オーナーシェフが特別に料理をご用意致します！
またとないこの晩餐会に、どうぞ奮ってご参加ください。席数が限られておりますのでお早めに！

日時：平成 29 年 4 月 5 日（水） 午後 7 時スタート

会場：エル・ポニエンテ本店　申込☛TEL/FAX.06-6220-6868

大阪市中央区北浜 2 丁目 1-21 つねなりビル 1 階

会費： 12,000 円（ワイン・税・サービスすべて込み）　※限定 24 名様

＜アルタ・アレーリャとはどんなワイナリー？＞

バルセロナから地中海沿いに 20km 程北上したアレーリャという街に所在。ワイナリーは国立公園の中に位置し自然が保護された生態系の中、有機栽培にて元気にぶどうは育ちます。斜面上に植わるぶどう畑越しに臨む景色は壮観！スカッとした地中海のように、アルタ・アレーリャのワインはどれも爽やかで軽やか、そして気品に溢れております。オーナー、ホセ・マリア氏は世界中で醸造家・醸造コンサルタントとして活躍した後、1991 年念願のワイナリーを設立しました。アルタ・アレーリャのワイン造りの哲学は、アレーリャという特徴あるテロワールを最大限生かすため、栽培は勿論有機、醸造も極力自然な手法を実践するというものです。その味わいは世界中から高く評価され、世界トップ 50 のレストランで世界 No.1 となった「カン・ロカ」や 3 つ星「サン・パウ」を始め多くの高級レストランでサービスされ、世界中のグルメに親しまれております。

＜エル・ポニエンテご紹介＞

大阪の中心部に各種業態で 6 店舗展開するスペインレストラングループ。20 年近く前から本場スペインそのままの料理をダイレクトに提供し続けている関西屈指の老舗本格的レストラン。関西でスペイン料理が発展してきたのは、当オーナーシェフ小西氏の功績を抜きに語ることはできない。炭火焼、パエリアなど米料理、魚介専門店、食の宝庫バスク料理、そしてバルなど、あらゆる業態を通して本場のスペイン料理を伝え続けている。今回の食事会の会場となる本店は、それらの粋を結集させた本格的スペイン料理を堪能できる殿堂とも云うべきレストランです。

LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIR **参加申込書** LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIR

Fax to 06-6220-6868 エル・ポニエンテ本店宛て

下記にご記入の上、Faxにてお申込みください

参加者お名前（代表者）	様	ご参加者人数合計	人
ご連絡先電話番号			

＜企画・共催＞ l'Avenir 株式会社ラヴニール