



この度、霞ヶ関ビル 33 階 “ レストランけやき ” にて、チュニジアワインとお料理をお楽しみいただく “ 葡萄の会 ” が開催される運びとなりましたのでご案内申し上げます。チュニジア産のワイン、ワインにあわせた素晴らしいお料理をご堪能頂けます。また “ ル・クラブ・バシユラフ ” によるアラブ音楽の演奏も御座います。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

チュニジア共和国大使館

記

主催： レストランけやき
料金： 6300円 (ワイン・料理・税込)
会場： レストランけやき 望星の間
定員： 100名
日時： 2007年7月17日(火)
18h00~(オープニング) / 18h30~(ディナースタート)

メニュー(予定)

Oeuf a la Coque en Brik
半熟卵のブリック

Tomate Farci aux Fruits de Mer en Crème d'Avocat
海の幸のトマトファルシ アヴォカドスープ仕立て

Espadon Fume Grillee aux Salade de Fete
メカジキスモークの網焼き フェッタチーズのサラダ添え

Caille Roti en Couscous aux Legumes
クスクスを詰めた鴨のロースト 軽い野菜の煮込み添え

Compote de Peche
桃のコンポート

The à la Menthe
チュニジア風 松の実入りミントティー

Pain
アニス入り自家製パン

Harissa et Huile d'Olive
ハリッサとオリーブオイル

ご予約・お問合せ

ご予約をご希望の方はレストランへ直接ご連絡下さい。お問合せも受け付けております。また、定員になり次第受付を終了させていただきますのでご了承下さい。

レストランけやき

直通番号：03-3581-5200

12h00-13h00の間はお電話が繋がりにくくなる事があります。
お電話の際にチュニジア大使館から案内を受けた旨をお伝え下さい。

交通アクセス



- 最寄駅 -

- 銀座線：虎ノ門
- 千代田線：霞ヶ関
- 日比谷線：霞ヶ関
- 丸の内線：霞ヶ関
- 南北線：溜池山王
- 有楽町線：桜田門

 霞が関ビル
地下駐車場完備

地中海の恵み チュニジアワインのご紹介



チュニジアワインについて

ワイン製造の歴史はローマ時代に地中海で栄華を誇ったハンニバル將軍の時代にまでさかのぼります。太陽と大地、そして伝統が作り上げたワインなのです。



シディ・ブ・サイド/モザイク



ブドウ畑/ハマメット



本日ご紹介のワインと産地



ミュスカ・セック・ド・ケリビア
ケリビアは地中海に突き出したボン岬半島の先端
近くの海沿いに位置する、マスカットワインの名
産地



グリ・ダマメット
ヨーロッパの人々がチュニジアでバカンスを過
ごす時には必ず口にすると言われる、洗練された口
ぜ



ドメヌ・クリペア・シャルドネ
フレンチ・オークたるで4ヶ月間低温熟成した、
香りの良い白ワイン



マゴン
チュニジアを代表する赤ワイン



セドラティン
ハーブのさわやかな香りとゆるやかな甘さの食後
酒

