

DESTINO BROOKLYN NEW YORK

SPECIAL  
PAIRING DINNER  
EVENT

# MOTTO NOTO

能登食材 × 日本ワイン

2024. **9. 26** (木)

START | 19:00

OPENDOOR | 18:30

ご予約はこちらから



協力 |



業務用酒類販売

株式会社 表酒店

サンリオのいい本酒をつくる。

Mercian

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN



# Motto

## 食を通して、もっと能登の魅力を知る

### Motto

## 飲食店からもっと地域力を高める

私たちが考える復興支援は、【能登の多彩な食材を使用し、能登の魅力を存分に引き出した料理を作り、能登の地域力を高める】ことにあると考えます。この会の主催であるディスティノ、協力会社である表酒店、麒麟ビールが能登復興への架け橋となる一夜限りの特別ディナーを開催します。

腕を振るうシェフは能登出身でディスティノの料理長である鳴瀬和記。コースに使用する食材は、能登牛をはじめ、能登沖で採れた新鮮な赤イカやサザエなど、どこまでも能登産にこだわったコースでお届けします。

合わせるワインは親和性のあるシャトーメルシャンの日本ワインをペアリングでご用意しました。

シャトーメルシャンのフィネス&エレガンスな日本のワインが凝縮されたワインとのペアリングをお楽しみください。

## 能登地方の旬なフルコースとメルシャンワイン

5品能登フルコースとペアリングワイン  
おひとり様 / ¥15,000(税込)

### NOTOフルコース

能登赤イカの魚汁ソテー 能登サザエのエスカルゴバター  
ガスパチャ 能登豚のパンチョッタ添え  
真鯛のロティ 金糸瓜を能登の甘海老アメリカム  
能登牛の一口 能登長茄子をキャビアドオーベルジュ風  
パン2種  
デザートスベシヤリタ〜能登の一口〜



### ペアリングワイン

日本のあむ 甲州&シャルドネ (シャトーメルシャン)  
ももいろ ロゼ (シャトーメルシャン)  
北信シャルドネ (シャトーメルシャン)  
桃子メルロー(シャトーメルシャン)

※ソフトドリンクもフリードリンクをご利用がごさいす

## GUEST: シャトー・メルシャン シニア・ワインメーカー



### 大滝 敦史 Atsushi Otaki

1992年 山梨大学理学部生化学専攻修了  
1992年 メルシャン入社  
1997年 フランス・ボルドーにシャトー・レイソン駐在として渡仏  
2000年 ボルドー大学醸造学副認定DUAD取得  
2002〜2010年 メルシャン欧州駐在  
ヨーロッパ最大のボルドーワインの品質管理、Fメース課長を歴任。  
国際コンクールの審査員も務める  
2010年 藤沢工場技術課長、醸造部長、副工場長  
2015年 シャトー・メルシャン副工場長  
2020年 生産・SCM本部長 品質管理部長  
2022年 生産・SCM本部長 技術部長  
2023年 マーケティング部長  
2024年 企画部長

DUAD(ディスティノ・メルシャン監製) 醸造員  
デュノグ(F4)醸造員(特許醸造士)  
【一般社団法人酒造技術研究所認定】  
シニアF4  
【一般社団法人シニアF4協会認定】

## CHEF: ディスティノ 料理長



### 鳴瀬 和記 Kazuki Naruse

石川県羽咋郡富田町 出身  
2007年 ディスティノ・ブルックリンニューヨーク入社  
2020年 ディスティノ・ブルックリンニューヨーク 料理長 就任  
フレンチをベースに和の調理法やメッセージを加えた料理を得意とし、和の文化を融合させ、進化したフレンチをテーマとしている



### シャトーメルシャン

日本で一番歴史のあるワイナリーであり、「良いワインとはその土地の気候・風土・生産者によって育まれるブドウの個性を、素直に表現したものである」という信念のもと、日本のワインでしか表現できない個性を追求しています。山梨県の勝沼がルーツとなるシャトー・メルシャンですが、現在は5つの都道府県でブドウ栽培及びワイン生産を行っており、世界のコンクームでも受賞する等、世界からも認められるワインをつくっています。



### ご予約・お問い合わせ

☎ 0120-072-600

DESTINO BROOKLYN NEW YORK  
ディスティノブルックリンニューヨーク  
石川県金沢市泉野町 2-3-6  
<https://www.destino1946.jp/party/>