

2018年10月5日

《銀座イタリー亭JRゲートタワー店》

## 解禁間近！「ノヴェットを愉しむ会」開催のご案内

JRゲートタワー12階「銀座イタリー亭JRゲートタワー店」では、イタリアの新酒こと“ノヴェット”解禁に合わせて「ノヴェットを愉しむ会」を10月30日（火）に開催いたします。親しいお友達はもちろん、職場の仲間との懇親など、さまざまなシーンでお愉しみてください。

### ～ノヴェットを愉しむ会～

- 【開催日】 2018年10月30日（火）19：00～21：00 \*受付は18：30から  
【場所】 銀座イタリー亭JRゲートタワー店  
【参加費】 お一人様5,000円 \*要予約 10月28日（日）までにご予約ください。  
【形式・人数】 着席・先着30名（定員になり次第、ご予約を終了いたします）  
【お申し込み】 銀座イタリー亭JRゲートタワー店 052-589-8654

### お愉しみいただけるワイン

ワインの新酒というとフランスのボージョレ・ヌーボーが有名ですがイタリアで作られる新酒「ノヴェット」は、地域によって気候に大きな差があることからブドウの品種も多く、バラエティに富んだ様々な飲み口のワインがお愉しみいただけます。

- **ファルネーゼ・ヴィノ・ノヴェット 2018（赤）**  
世界中のワインコンクールで高く評価されているファルネーゼ社のノヴェットは新種ならではのフレッシュさと、力強い果実味が味わえます。
- **ガロフォリ・ヴィノ・ノヴェット 2018（白）**  
ほんのりと甘さを感じられる果実味には、若々しい酸味と清々しい苦みが適度にバランス良く清涼感を存分にお愉しみいただけます。
- **プロセッコDOCG（スパークリング）**  
プロセッコとはイタリアのヴェネト州で造られるゲレーラというブドウを使用したイタリア屈指のスパークリングワイン。フルーティーな香りが特徴です。

### お愉しみいただけるコース料理

- ① 香草でマリネしたサーモンのコンフィ  
～タプナードソース添え～
- ② プロデット（魚介の漁師風煮込み）  
～ガーリックトーストと共に～
- ③ 愛知県産渥美うまみ豚のアリスタ  
～ポルチーニ茸のソース～
- ④ クラシックショコラ



店舗詳細はホームページをご覧ください <http://www.jrt-food-service.co.jp/>

※価格はすべて税込表示となります。 ※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。