

原美術館「杉本博司 ハダカから被服へ」展覧会期間中 水曜夜限定の特別メニュー
Dom Pérignon Evening ドン ペリニヨン イブニング

日 時 展覧会期中 [2012年3月31日(土)ー7月1日(日)] の毎週水曜 18:00~20:00
(ラストオーダー 19:30/展覧会もご鑑賞いただけます。開館時間:毎週水曜のみ 11:00~20:00
※火-土曜 ~17:00 入館は閉館時刻の30分前まで/月曜休館)

場 所 カフェ ダール 東京都品川区北品川 4-7-25 原美術館内

概 要 「杉本博司 ハダカから被服へ」展覧会期中の水曜夜限定お二人様用特別メニュー
・1日5組10名様限定・予約制
・シャンパーニュの最高峰、ドン ペリニヨンをグラスでお楽しみいただけます。ドン ペリニヨンの専属シェフ パスカル タンゴが、ドン ペリニヨンの味わいと香りを最も引き立てるよう考案したレシピの中から、カフェ ダールが選ぶ二品を一口サイズでご提供。展覧会ご鑑賞後は、中庭を臨むガラス張りのカフェ ダールで、豊富な味覚のマリアージュをお楽しみください。

内 容 ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2003 をグラスで各一杯、および
一口サイズのフード各二品 (フードの詳細は後日お問い合わせください)

価 格 価格 5,250 円(税込・2名様)
1日限定5組10名様/予約制
※別途入館料が必要です(一般1,000円)

ご予約 カフェ ダール 03-5423-1609(直通)
※メールでのご予約はお受けしておりません [受付開始日: 3月31日(土)]
ご予約受付時間: 月曜を除く 11:00~17:00、水曜は~20:00



ドン ペリニヨンについて

17世紀末、シャンパーニュ地方のオーヴィレール大修道院で、生涯をかけて世界最高のワインを造ることに情熱を注いだ、修道士 ドン ピエール ペリニヨン。その精神を現代に受け継ぎ、特級葡萄畑からドン ペリニヨンの明確なスタイル(精神)を表現出来ると判断した年にのみ造られます。単一年の葡萄から、シャルドネとピノ ノワールの精緻なアッサンブラージュを経て、長期熟成ののち世に出る希少なヴィンテージ シャンパン。

“私たちは、ドン ペリニヨンの理想と唯一無二の個性を表現するために、常に完璧を目指さなければなりません。これは尽きることのない探求であり、ドン ペリニヨンはそのヴィンテージごとに、新たな価値を見出します。”

ドン ペリニヨン醸造最高責任者 リシャール ジェフロワ



ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2003 ~記憶に刻まれる凝縮感~

2003年の気候は、あらゆる面で極限の年であり、フランス、そしてシャンパーニュ地方の人々の記憶に残る年でした。ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2003は、際立った凝縮感、リズム感とミネラル感があり、広がりのある感触が特徴的です。いつまでも続くような、深みがあり、しっかりとした存在感が、このワインの記憶に残る味わいとなっています。セラーで8年間の熟成を経た後、2003年ヴィンテージの個性がドン ペリニヨンの個性と溶け合い融合しました。

展覧会「杉本博司 ハダカから被服へ」

ガブリエル シャネル、イヴ サンローラン、川久保玲など、20世紀を代表するファッションを杉本博司がカメラの眼でとらえなおした「スタイアライズド スカルプチャー」シリーズを中心に、人類の始まりより現代に至るまで、人間が「装う」ことの意味を問います。特別協賛 Dom Pérignon 原美術館 <http://www.haramuseum.or.jp> Tel 03-3445-0651(代表)

[本件および展覧会に関するお問い合わせ先・図版お貸出ご依頼先] 原美術館広報 松浦、野田
03-3280-0679 (直通) press@haramuseum.or.jp

[ドン ペリニヨンに関するお問い合わせ先] MHD モエ ヘネシー ディアジオ/ドン ペリニヨン広報 中西
03-5217-9734 (直通) maiko_nakanishi@mhdck.com