

# ボジョレー・ヌーヴォーと スペシャルワインのペアリング会

## オリオンビアダイニング×エノテカ ペアリングイベント初開催！

晩秋の訪れを寿ぐ、『ボジョレー・ヌーヴォー。』

この度、ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日を祝し、オリオンビアダイニングにて初のペアリングイベントを開催いたします。パリの名門レストラン「タイユヴァン」がセレクトする上級ヌーヴォーを、ホテルシェフ特製オードブルと共に心ゆくまでご堪能いただけます。また、今回はご自宅でも秋の夜長をお楽しみいただけるよう、10月8日にリリースされたエノテカ定番のシャンパーニュ(ハーフサイズ)をお持ち帰り用にてご用意しております。新酒を祝う年に一度の祭典、皆様で楽しいひとときを過ごしましょう！

会場	オールデイダイニング「オリオンビアダイニング」(個室) 〒902-0067 沖縄県那覇市安里1丁目2番21号オリオンホテル那覇1階
日時	2024年11月21日(木) 18:30開場 / 19:00開宴 / 20:30終了
参加料金	お一人様 13,200円(税込) ※前払い制 ※お食事、サービス料込み 《ご予約方法》 STEP1: 電話orご来店にてご予約(仮予約) 最終受付日: 11月11日(月) STEP2: 仮予約より1週間以内に参加料金のお支払い(本予約完了) 最終お支払い日: 11月14日(木)
定員	20名 ※完全予約制

### Wine List

- NV  
カルテット・アンダーソン・ヴァレー  
ブリュット(1,500ml)  
/ロデレール・エステート(カリフォルニア 発泡白)
- 2024  
ボジョレー・ヌーヴォー  
(酸化防止剤無添加)  
/ジルド・ラモア(フランス 赤)
- 2024  
ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー  
ヴィエイユ・ヴィーニュ  
/タイユヴァン(フランス 赤)
- NV  
ルイ・ロデレール コレクション245  
(375ml)  
/ルイ・ロデレール(フランス 発泡白)

### Food

～ボジョレー解禁を祝して～

ホテルシェフ特製オリジナル前菜盛り合わせ

久米島海洋深層水で育てた真牡蠣  
フレッシュオイスター島ラッキョウヴィネガーとレモン

エビとアボカドのタルティーヌ

ミニトマトとクリームチーズのタルティーヌ

生ハムとモッツアレラチーズ巻

オリーブマリネ

自家製ピクルス

リゾートコロッケ トマトソース

牛肉の赤ワイン煮込みとホイップポテト

※メニュー内容は一部変更となる場合がございます。



### Program

- 18:30 受付開始
- 19:00 イベント開始  
乾杯  
2024ボジョレー・ヌーヴォー解説  
景品つきミニゲーム
- 20:00 ご歓談、フリータイム
- 20:30 お被樂喜

※プログラム内容は一部変更となる場合がございます。

●特にサイズ表記のないものは750mlボトルでのサービスとなります。●都合により、テイスティングアイテムが一部変更になる場合がございます。●イベント中、写真撮影をしております。予めご了承下さい。  
●喫煙ならびに芳香性の強いフレグランスなどのご使用はお控えくださいますようお願いいたします。●画像はイメージです。●飲酒運転は法律で禁止されています。●妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●仕入れの状況でお料理の内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ オリオンホテル那覇店

〒902-0067 沖縄県那覇市安里1丁目2番21号 オリオンホテル那覇1階

TEL.098-866-5536 (予約受付時間 10:00～20:00)

※前金制のため当日のお支払いはお受けいたしかねます。また、キャンセルの際のご返金はいたしかねます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予約の際にお申し付け下さい。