

# シャトー・メルシャン ワインメーカーズディナー 開催のご案内

メルシャン勝沼ワイナリーのワインメーカー  
生駒元氏によるワイントークを聞きながら、  
「蟹遊亭」の特別ディナーと  
ワインの魅力に酔いしれる贅沢なひとときを  
心ゆくまでお愉しみください。



**日時：2012年 2月12(日) 18:00～**

**会場：かにと肉の鉄板焼き 蟹遊亭 (かに家名古屋店 地の階)**

**会費：12,000円 (お料理・ワイン5種・税込)**

**定員：16名様限り** ※定員になり次第締切りとさせていただきます。

## ワインリスト

- 長野メルロー 2009<赤>
- 甲州きいろ香 2010<白>
- 大森のあわ 2010<白> 他全5種



## コースメニュー

- 前菜<春野菜とスモークサーモンのマリネ風> ●造里<間宮海峡の甘味のあるズワイかに>
- 本日のスープ<濃厚な風味を持つ味平を使用したパンプキンスープ>
- 本タラバかにの足ステーキ ●季節の温野菜<春の大地の恵み、筍、うるい、金時人参>
- 特選飛騨牛フィレスステーキ 蟹遊亭自家製たれ ●フレッシュサラダ<春の苦みを盛込んだサラダ>
- かに焼き飯 ●赤だし ●香の物 ●デザート

## 講師のご紹介

メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー  
ワインメーカー 生駒 元氏

京都大学で農学部食品工学科を専攻し、1994年メルシャン入社。酒類開発研究所・藤沢工場・国産ワイン事業部を経験した後、カリフォルニアの名門ワイナリー「マーカム・ヴィンヤーズ」に駐在しワイン造りを学ぶ。2006年に帰国、メルシャン勝沼ワイナリーのワインメーカーに就任し、2007年～2009年仕込み統括を担当。2010年4月より製造課長。カリフォルニアで学んだ生駒のワイン造りの知見は、メルシャン勝沼ワイナリーにおいて、新しい風を吹かせている。



ご予約  
方法

店頭もしくはお電話、E-mailにて承ります。

かにと肉の  
鉄板焼き

蟹遊亭

名古屋店 ☎(052)562-0001

<E-mail> book@kani-ya.co.jp

名古屋市中村区名駅4-4-16【かに家ビル地の階】

【アクセス】名古屋駅地下街サンロード③番出口より東へ徒歩2分