

今日はクリュッグの日

KRUG x ONION PAIRING PARTY



他にはない味わいを夢見た初代の考えを貫き、
1843年の創業以来6世代にわたり伝統の製法を
忠実に守り続けるクリュッグ家。
芸術にも喩えられるアッサンブラージュと7年もの
長く静かな熟成を経て、独特の深く複雑な味わいを生み出す、
『クリュッグ』のシャンパーニュ限定のワイン会を開催。

クリュッグは、毎年単一の食材をフィーチャーした
ペアリングイベントを全世界で開催しています。
このイベントでは、今年のテーマとなった『玉ねぎ』を
使ったお料理でおもてないたします。
どうぞお楽しみください。

今年
の
テ
ー
マ
食
材
は、
「
オ
ニ
オ
ン
」

| SPECIAL CUVÉE |

CLOS D'AMBONNAY 2002 クロ・ダンボネ 2002

アンボネ村の中心、わずか0.68ヘクタールの畑で単
一年に収穫した単一種のブドウから造られる、
圧倒的な存在感と際立った質感、驚くほど長い余韻と
優雅なフィネスを兼ね備えた個性が特徴です。
この日のために特別にご用意しました。

KRUG

X ONION PAIRING

2021. 10.03 sun 17:00 ~ 19:00
THE ROOM TOYO KITCHEN STYLE |
2-21 ISSYA MEITO-KU NAGOYA CITY
tel. 052-709-1040 PIC MORIMAE 森前
fee ¥200,000 tax incl.



QRコードからお申し込みいただけます。

wine
review



クリュッグの魅力を
ブランドアンバサダーが
お伝えします。

KRUG
BRAND AMBASSADOR
ティモシー・ベック氏

supported by **MHD**
MOËT HENNESSY DIAGEO

「住む」をエンターテインメント

TOYO KITCHEN STYLE®