

Maverick Winemaker's Dinner in Salt



MAVERICK

Hand-crafted Barossa Wines

Maverick Wines Pty Ltd. was established in 2004. The objective was and is to become one of the top premium boutique wineries in Australia.

Maverick's glittering collection of vineyards from the best terroirs in the Eden Valley and Barossa Valley have vines ranging in age from 4 to over 100 years, with the majority being vines 10-30 years old at the peak of their life cycle. These vineyards have allowed them to produce a unique set of "new" wines which have their roots in the history and tradition of the Barossa. Maverick run their vineyards closely in tune with the rhythms of nature. To this end, they treat vines as organically as possible. Maverick wines are listed at the prestigious key hotel/restaurant/bottle shops in Australia, U.K. and Japan.

Mr. Ronald Brown, winery manager & winemaker, introduces his finest wines with guests of Salt. Star Chef Luke Mangan also comes to Japan. We hope you to have an enjoyable time with the Salt's special dishes and Maverick's wines.



マーヴェリック・ワインはオーストラリアのプレミアム・ブティック・ワイナリーとなることを目指し、2004年に設立されました。イーデン・バレーとバロッサ・バレーの中でも最良のテロワールを持つ選りすぐりの畑を所有しており、樹齢10年から30年までのピークにあるブドウがその大部分を占めますが、樹齢4年から100年に及ぶものまであります。この畑から、バロッサの伝統とまさに文字通り、歴史に「根付いた」独創的な新しいワインが生み出されているのです。またマーヴェリックは自然のリズムに調和した畑作りと、オーガニックなワイン作りを目指しています。マーヴェリック・ワインはオーストラリア、イギリス、日本の一流ホテル/レストラン/ワインショップにおいてリステイングされています。

この度、Saltとマーヴェリック・ワインのコラボレーションが実現しました。ワイナリーマネージャー兼ワインメーカーであるロナルド・ブラウン氏がワインをご紹介します。また、当日はスターシェフ、ルーク・マンガン氏が来日しております。この機会にぜひ、Saltのお料理とマーヴェリック・ワインと共に、楽しいひと時をお過ごしください。

April 22nd 2008, Door Open 18:30, Dinner 19:00 – 22:00(3hrs)

¥ 19,000 (Tax and Service charge included)

Salt by Luke Mangan (6F, Shin-Marunouchi Bldg., 1-5-1, Marunouchi, Chiyoda-ku)

Reservations: 03-5288-7828



2008年4月22日(火) 開場18:30 ディナー19:00~22:00(3時間)

19,000円(税・サービス料込)

ソルト by ルーク・マンガン (千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6階)

ご予約 TEL 03-5288-7828