

土地を識り、歴史に耳を澄まし、
味わいの奥へ。

「造り手とワインジャーナリストが誘う、特別な一夜」

日頃よりご愛顧いただき、
誠にありがとうございます。

このたびはレストラン・マキャベリでは、
ワイナリーオーナーと
ワインジャーナリストをお迎えし、
当店初となるメーカーズディナーを
開催いたします。

造り手自らが語る土地と歴史、
ジャーナリストの視点が導く味わいの背景。
そのすべてを、
一皿一皿のイタリア料理とともに
ゆったりとお楽しみいただく特別な
一夜をご用意いたしました。



～メーカーズディナー 開催のご案内～
イタリア シチリアより "タスカ・ダルメリータ" のオーナー来日

開催日時 2026年3月5日(木) 18:30~21:00 (18:00受付開始)

- 春の食材を用いたスペシャリテとタスカ・ダルメリータのワインによるペアリング
- 造り手とワインジャーナリストによるワインの背景や味わいを深める解説

※ 仕入状況により内容が一部変更になる場合がございますので、予め御承くくださいませ。

ご予約締切日 2月28日(土)

お一人様

¥26,000 (税・サービス料込)



アルベルト・タスカ氏について

8代目当主アルベルト・タスカは、「多様性こそシチリアの宝」という信念のもと、革新と研究を重ねながらサステナビリティを経営の中核に据えてきました。土地を未来の世代から預かるものと捉え、環境に配慮した農業と教育活動を推進。その姿勢は国際的にも高く評価され、タスカ・ダルメリータの取り組みは、環境・品質・企業姿勢の各側面において、世界的な賞や認証を獲得しています。



宮嶋 勲氏について

東京大学経済学部卒業後、イタリア・ローマの新聞社勤務を経て、以降、イタリアと日本を行き来しながら、ワインと食文化をテーマに執筆活動を続けています。現在は『ガンベロ・ロッソ・イタリアワインガイド』日本語版責任者を務めるほか、ワインセミナー講師や講演活動でも活躍。コンメンダトール章を受章するなど、国際的にも高い評価を受けています。



Tasca d'Almerita

200年の歴史をもつシチリアのワイナリー"タスカ・ダルメリータ"

タスカ・ダルメリータは、シチリアという小さな大陸に宿る多様性を、ワインを通じて世界に示してきた象徴的なワイナリーです。火山や石灰質、海風や高地の冷気が織りなす複雑なテロワールのもと、ネーロ・ダーヴォラやネレロといった土着品種から国際品種までを育み、調和と個性を併せ持つワインを生み出しています。1830年の創設以来、八世代にわたり伝統を礎に革新を重ね、シチリアの魅力を凝縮したワインを世に送り出してきました。

ご予約・お問い合わせ

RISTORANTE MACHIARELLI
リストランテ マキャベリ
池袋東武店

TEL 03-6709-1188

東京都豊島区西池袋1-1-25
東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイス15階
OPEN 11:00 - 22:00 (L.O. 20:30)