

2008年6月1日(日)

♪クラシックサロンコンサート♪  
 ≪ドイツクラシック音楽の夕べ≫



ドイツ連邦共和国大使館後援  
 協力：ピーロート・ジャパン株式会社  
 花による空間装飾 - 花人 赤井 勝氏

**ファゴット奏者 フリードリッヒ・エーデルマンと  
 チェロ奏者 レベッカ・ラスト、ピアノ 久保春代による名曲の調べ**

2006年のクラブサロンコンサートで素晴らしい演奏をご披露いただいたエーデルマン氏とラスト氏が再来日されます。今回は、エーデルマン氏ご夫妻に、ピアニスト 久保春代氏(上野学園大学音楽・文化学部 教授)が加わりより豊かな音色をお楽しみ頂くひと時をお届け致します。

長年にわたりミュンヘン・フィルハーモニー・オーケストラの首席ファゴット奏者として活躍し、ソリスト、室内楽奏者として世界の舞台で演奏活動を続けているフリードリッヒ・エーデルマン氏、そして、夫人のチェロ奏者 レベッカ・ラスト氏。ラスト夫人の使用楽器は、イギリスのチャールズ皇太子が所有、演奏されていたチェロの名器 W. Foster 1791。世界の大舞台でご活躍されて来られたお二人と、国内外で高い評価を受ける久保春代氏との最高の顔合わせが実現致します。

アークヒルズクラブにて開催されるサロンコンサートでは、モーツァルトやベートーベン、そしてリヒャルト・ストラウス等、ドイツ・クラシックの名曲をご堪能できます。今回は、このコンサートの為だけに日曜日にクラブを営業し、メインギャラリーでコンサートをお楽しみ頂く特別企画です。コンサートの後は、ピーロート・ジャパン様のご協力を頂きドイツの銘醸ワインをお届け致します。

更に、ディナー会場のコンチネンタルダイニングは、当クラブのイベント『新種のバラと遊ぶ』でおなじみの赤井勝氏による素晴らしいお花の装飾で生まれ変わります。また、抽選により、赤井先生から当日使用された装花のプレゼントがございます。

当日は、ドイツから特別ゲストとして、Weingut August Kessler のワイナリーオーナーである Mr. August Kessler、また Weingut Markus Molitor の輸出責任者である Ms. Anna Reiman、Schlossgut Diel ワイナリーオーナーのご子息 Mr. Victor Diel も参加され、それぞれ当日ご協賛頂くワインについてご紹介下さいます。ご友人をお誘い合わせの上お気軽にご参加頂きたく、ご予約をお待ち申し上げます。

当日のプログラム、並びにディナーメニュー/ワインリストは裏面をご参照下さいます様お願い申し上げます。

時間 : 17:30 ~ 18:30 コンサート 18:30 ~ 20:00 カクテルレセプションとお食事  
 参加費 : ¥12,000 (お食事、お飲み物、税・サービス料含む)

**ドレスコード : 男性はスーツまたはジャケット・ネクタイ着用をお願いします。ジーンズ、スニーカーではご入館頂けませんのでご注意ください。**

お申込みは、アークヒルズクラブまでメール (e-mail: ahcmsp@mori.co.jp)、

または電話 : 03-5562-8251にて(担当: 黄田(おうだ))までご連絡下さい。

参加者全員のフルネームをご連絡下さい。お申込みを確認次第、参加費用の振込口座をご連絡申し上げます。

**2008年6月1日(日曜日) アークヒルズクラブ クラシックサロンコンサート**

5:30 p.m. ~

**Program**

◆ Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791):  
Sonata B-flat Major K.V. 292 for Bassoon & Cello

◆ Ludwig van Beethoven (1770-1827):  
12 Variations on a theme of Handel's "Judas Maccabaeus" WoO 45  
("See the Conquering Hero comes")  
for Cello and Piano

◆ Hans Gal (1890-1987):  
Divertimento op. 90 No. 1 for Bassoon & Cello

◆ Richard Strauss (1864-1949):  
Sonata op. 6 in F-Major for Cello & Piano

Rebecca Rust -Violoncello, Friedrich Edelmann - Bassoon (Fagott) and Haruyo Kubo -Piano

6:30 p.m. ~ 8:00 p.m.

**Dinner Menu**

食前に一口のお楽しみを  
帆立貝のマリネ ウイキョウのソース キャビア添え  
ハム入りポテトコロッケ

桜鱈のマリネ 西洋葱とレンズ豆のテリーヌ グリーンアスパラガスを添えて  
インカ/メザメポテト入りドレッシング ババリアン風

オマール海老の軽い煮込み パイ生地と共に 白ワインのソース

和牛ロースの香草パン粉焼き  
スペッツァーレと野菜のヌードル添え トリュフソース

バームクーヘン ババロアと野いちごのソース

小菓子/ コーヒー 又は 紅茶

**Wine**

Furst von Metternich Sekt  
2006 Burg Layer (Schlossgut Diel)  
2002 August Kessler Cuvee Max (August Kessler)  
2001 Zeltinger Sonnenuhr Auslese (Markus Molitor)