



# Dîner Gastronomique Champagne Laurent-Perrier au Restaurant Pachon

シャンパーニュ  
ローラン・ペリエ ディナー  
avec l'animation de Philippe Sauzedde  
案内役：ブランド・アンバサダー  
フィリップ・ソーゼット氏と共に

## Champagne Laurent-Perrier / シャンパーニュ ローラン・ペリエ

ローラン・ペリエ社は、1812年に創業し、前会長のベルナールド・ドゥ・ロンクール氏が一代で家族経営におけるシャンパーニュ第1位の規模までにしたシャンパーニュメゾン。オーナー経営のもと、

独自のラインナップを持つメゾンである。ローラン・ペリエ社は英国王室と親交が深く1998年に「プリンス・オブ・ウェールズ」（イギリスの皇太子）の



認証を受ける。2011年4月29日、ウェストミンスター寺院で行われたウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の夜、バッキンガム宮殿にてチャールズ皇太子主催の晩餐会にチャールズ皇太子御用達のアペリティフとしてローラン・ペリエ・ブリュット L・P マグナム」、デザート時には「ローラン・ペリエ ロゼ マグナム」が招待客に振る

舞われている。ローラン・ペリエ社のスタイルは、「フレッシュ」「エレガント」「バランスのよい味わい」。ロバート・パーカー『ワインバイヤーズガイド』で最高得点である5つ星を獲得し、フランスでの人気はもちろん、現在160ヶ国以上に輸出され、フランス国内外の最高級レストランをはじめ、多くの文化人、世界のVIPご用達の最高品質シャンパーニュとして、広く愛されている。

## Philippe Sauzedde / フィリップ・ソーゼット

フランス・フォンテーヌブロー出身。日本に憧れ、1974年の来日をきっかけに日本でのフランス食文化の普及のため、様々な活動を展開している。1982年、ミッテラン大統領来日記念に開催された晩餐会にて、昭和天皇、ミッテラン大統領夫人のテーブルのサービスを任せられ、1998年、東京ビッグ・サイトで開催された「フランス祭り」ではシラク大統領の前でシャンパンサーバーを披露。その後、「ドンペリニオン」のブランドアンバサダーなどを経て、現在「ローラン・ペリエ」の特別アドバイザーとして活躍中。2006年フランス政府より農事勲章オフィシエ章を受章。



**Amuse-bouche**  
Petite assiette du chef  
シェフからの一皿

**Petite entrée**  
Pressé de foie gras aux griottes  
フォアグラのプレッセ グリオットチェリー

**Hors d'oeuvre**  
Tarte friande au crabe et caviar,  
feuille de navet au miel et yuzu  
カニのタルト キャビア添え  
ハチミツと柚子の香るカブと共に

**Poisson**  
Soufflé de saumon, sauce champagne  
サーモンのスフレ シャンパーニュソース

**Plat**  
Duo de veau tradition France aux morilles  
仏産仔牛肉とトリ・ド・ヴォ のデュオ  
モリコ茸添え

**Fromage**  
Fromage Epoisse et salade mesclun  
エポワスチーズと小さなサラダ

**Dessert**  
Gratin de fruits rouges au champagne  
赤い木の実のグラタン シャンパーニュ風味

**Café**  
et les petits fours  
コーヒーと小菓子



Champagne Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut  
ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Ultra Brut"  
ローラン・ペリエ ウルトラ・ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Rosé"  
ローラン・ペリエ ロゼ

Champagne Laurent-Perrier "Millésimé"  
ローラン・ペリエ ミレジメ

Champagne Laurent-Perrier "Grand Siècle"  
ローラン・ペリエ グラン・シエックル

Vendredi 7 Décembre 2018

Accueil à 18:30  
(19:00 dîner)

18,000 Yens / pers  
(service, taxe compris)

2018年12月7日(金)

受付18時30分 開始19時  
レストラン・パッションにて

お一人様 ¥18,000  
(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

Réservation au  
<ご予約・お問合せ>

東京都渋谷区猿樂町29-18  
ヒルサイドテラス B-1

Restaurant Pachon  
レストラン・パッション  
tel: (03) 3476-5025  
e-mail: info@pachon.co.jp

