

シャンパーニュ・テタンジェ

” コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン2008 ” ローンチディナー

Lancement du nouveau millésime

” Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2008 ”

diner gastronomique

シャンパーニュ TAITTINGER

コラボレーション・ディナー

代官山のヒルサイドテラスに店を構えるフランス料理店『レストラン・パッション』は
お陰さまで36周年を迎えることができました。アンドレ・パッションが
オーナーシェフを務めるレストランはまだ、日本にフランス料理が今ほど



浸透していなかった当時から、草分け的存在として、多くのグルメを魅了して
きました。アールデコ調の風格のある内装のフロアの中でも目を引くのが、
店の奥にある暖炉。『パッション』を象徴するマントルピースはフランスから

スペインのサン・ジャック・ド・コンポステルへと続く巡礼街道沿いの修道院で330年前に使われていたもの。
今でも実際にこの暖炉でお肉を調理しお客様に提供し続けています。

1932年にピエール・テタンジェがシャンパーニュ地方のマルケットリー城を
手に入れたところからシャンパーニュ・テタンジェの歴史が始まりました。
1945年第二次世界大戦の終結とともにピエールの三男フランソワが精力的に
シャンパーニュ・ビジネスに取り組み
礎が作られ、フランソワの死後、
弟のクロードが引継ぎ世界ブランド
としてのテタンジェを確立しました。
現在、5代目に当たるヴィクトリー・
テタンジェがテタンジェ初の
女性社長となり、長きにわたり
培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。特級畑を含む
自社畑はシャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自のスタイルと安定した
高い品質の味わいをお届けしています。



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

LE MENU

Trilogie d'amuse bouche
3種のアミューズブッシュ

Tarte friande aux navets et crabe
vinaigrette au miel et yuzu
ズワイガニとカブのタルト
蜂蜜と柚子のヴィネグレット

Souffle de homard et St. Jacques,
sauce champagne, caviar Kaviari
オマール海老と帆立貝のスフレ
シャンパーニュソース キャビア添え

Longe de veau farcie au foie gras,
sauce Périgourdine
フォアグラを詰めた仏産仔牛肉のロースト
ペリグルディーヌソース

Brie de Meaux truffe, petite salade
トリュフが香るブリー・ド・モー

Profiteroles au chocolat
チョコレートプロフィテロール

Café et petits fours
コーヒーと小菓子

LES CHAMPAGNES

Taittinger Brut Reserve
Magnum 1500ml
テタンジェ
ブリュット レゼルヴ 1500ml

Taittinger Prelude Grands Crus
Magnum 1500ml
テタンジェ
プレリュード・グラン・クリュ
マグナムボトル

Taittinger Brut Millésime 2013
Magnum 1500ml
テタンジェ
ブリュット ミレジメ 2013
マグナムボトル

Taittinger Prestige Rose
Magnum 1500ml
テタンジェ
プレスティージュ ロゼ
マグナムボトル

Comtes de Champagne
Blanc de blancs 2008
コント・ド・シャンパーニュ
ブラン・ド・ブラン 2008



★ SAPPORO

Vendredi 20 Novembre 2020

Accueil à 18:30

(19:00 dîner)

28,000 Yens / pers
(service, taxe compris)

2020年11月20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 ¥28,000

(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>

Restaurant Pachon

レストラン・パッション

tel:(03)3476-5025

e-mail: info@pachon.co.jp

東京都渋谷区猿楽町29-18

ヒルサイドテラスB-1