



**カスレ・デ・
ヴァンダンジュ解禁！！**

**Le Cassoulet
des Vendanges est arrivé!!**

ル・プチ・ブドンでは南仏を代表する
郷土料理カスレのシーズン到来を祝い
カスレ・デ・ヴァンダンジュ
(ぶどうの収穫時のカスレ祭)を開催します。
日本初上陸のワインをはじめ数々の
南仏ワインに合わせアンドレ・パッションの
カスレをご用意いたします。
ぜひ大勢でお集まりいただきワインと
カスレのお祭りをお楽しみ下さい。

Pour fêter l'arrivée de la saison
du cassoulet, le restaurant Le Petit Bedon
organise le 26 octobre, une soirée festive
autour des vins du Languedoc
accompagnée de la spécialité régionale
" le cassoulet "d' André Pachon.

2018年10月26日(金)

受付18時30分

19時開始

ル・プチ・ブドン

お一人様¥10,800

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

<ご予約・お問合せ>

Le Petit Bedon

ル・プチ・ブドン

tel: (03)5457-0086

Shibuya-ku Hachiyama-cho 13-13

Hillside West A Tokyo 150-0035

<http://www.pachon.co.jp>

Vendredi 26 Oct 2018


Accueil à 18:30

(19:00 dîner)

Le Petit Bedon

10,800 Yens / pers

(service, taxe compris)



Amuse bouche
アミューズブッシュ

Pyramide de bouillabaisse en gelée safranée
croûton à l'aioli
フイヤベースのゼリー寄せ ピラミッド仕立て
アイオリクルトン添え

Cassoulet des vendanges
アンドレ・パッションのカスレ

Roquefort et salade mesclun
ロックフォールチーズとサラダ

Cassoulet glacé en nougatine
冷たいカスレのヌガティーン

Café
millas, pets de none et oreillettes
コーヒー、ミヤス、ペドノーヌとオレイェット

DOMAINE ANTECH
CHATEAU ARGENTIES
ROCHE MAZET
PLÔ ROUCARELS
L'OUSTAL BLANC
CHRISTOPHE DOMINI CI
CHATEAU BORIE NEUVE
DOMAINE TARI QUET
ALAIN BRUMONT
DOMAINE CHI ROULET
DOMAINE LAFAGE

