

Pour fêter l'arrivée des vins nouveaux du Languedoc, le restaurant Le Petit Bedon organise le 17 novembre, une soirée festive autour des vins nouveaux accompagnée de la spécialité régionale " le cassoulet " d'André Pachon.

ル・プチ・ブドンでは11月16日に解禁するラングドックワイン・ヌーヴォーに合わせ、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。2017年のラングドック・ヌーヴォーワインの数々と合わせアンドレ・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。

Amuse bouche  
アミューズブッシュ

Château de Pennautier  
Cabardès

Salade occitane  
aux cèpes, gésier confits et foie gras  
オクシタン・サラダ  
セップ茸 砂肝のコンフィとフォアグラ添え

Château de La Tour boisée  
Minervois

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

Roche Mazet  
Pays d'Oc

Chèvre rôti au miel des Garrigues  
シェーブルチーズのロースト ガリグ産蜂蜜風味

Domaine de La Grave  
Hauts de Badens

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

Vinovalie  
IGP Comte Tolosan

etc....

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



Le Languedoc Nouveau et  
le cassoulet des vendanges  
sont arrivés!!!

ラングドック・ヌーヴォー解禁  
新豆カスレとワインの祭り!!!



2017年11月17日(金)  
VENDREDI 17 NOV. 2017



<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>

2017年11月17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)

Vendredi 17 Nov. 2017

Accueil a 18:30

(19:00 dîner)

Le Petit Bedon

10,800 Yens / pers

(service, taxe compris)