

RENCONTRE CHAMPAGNE JACQUART

シャンパーニュ・ジャカルとのお会い

DINER AVEC FLORIANE EZNACK LA CHEF DE CAVE

セラーマスター フロリアヌ・エズナック氏を囲んでの
ワインメーカーズ・ディナー

Amuse Bouche
アミューズブッシュ

La terrine de caille
au foie gras et champignons de saison
フォアグラとウズラのテリーヌ 季節のキノコ詰め

Les Saint-Jacques poêlées
rôti de poireaux au Champagne
帆立貝のポワレ ポロ葱のロースト
シャンパーニュ香るフユメ

La volaille "Chamorock" d'Aomori en deux cuissons
青森県産シャモロック 2種類の調理法
ハーブのソース

Le fromage de saison
季節のチーズ

Le Mont Blanc revisité à la framboise
栗のモンブラン フランボワーズをアクセントに・・・

Le café et les petits fours
コーヒーとプティフル

- Champagne Jacquart Extra-Brut NV (75cl)
- Champagne Jacquart Brut Mosaique NV (9L)
- Champagne Jacquart Rose Mosaique NV (75cl)
- Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2009 (75cl)
- Champagne Jacquart Cuvee Alpha 2006 (75cl)



Cellar Master Floriane Eznack
セラーマスター フロリアヌ・エズナック



Director Restaurant
Patric Pachon



Chef Patron
André Pachon



Asia Export Manager
Shin Saito

CHAMPAGNE JACQUART シャンパーニュ・ジャカル

世界70カ国以上が賞賛するシャンパーニュ。

質・量ともにフランス大手シャンパーニュ・メーカーのひとつ、ジャカル&アソシエ・ディストリビューション社(2,200ヘクタール以上の自社畑を持つアリアンス・シャンパーニュ・グループに所属)。
その評価はフランス国内だけに留まらず、70カ国以上に輸出され、世界中が賞賛。世界トップクラスの航空会社やホテルが正式に採用し、コンクールでの受賞歴は枚挙にいとまがないほどです。シャンパーニュと呼べるのは、シャンパーニュ地方で採れる特定ブドウ品種を使い、AOC(現地呼称統制)法の規格に基づき製造された発泡ワインだけ。格付けクリュ90%以上のブドウから造られるシャンパーニュ・ジャカルは、まさにシャンパーニュの中のシャンパーニュと言えます。

2017年10月31日(火)

受付18時30分

19時開始

お一人様 ¥15,000

(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>

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>



Mardi 31 Oct. 2017

Accueil a 18:30

(19:00 dîner)

15,000 Yens / pers

(service, taxe compris)



CHAMPAGNE
JACQUART

KOKUBU