

# Dîner 35ème Anniversaire du Restaurant Pachon

## レストラン・パッション 35周年記念特別ディナー

### en collaboration avec la Maison de Champagne Mumm シャンパーニュメゾン マムとのコラボレーションディナー

おかげさまでレストラン・パッションは1984年にオープンして以来今年の6月に開業35周年を迎えます。

これを記念し、ペルノ・リカールジャパン株式会社の協力を借りシャンパーニュ・ディナーを6月14日に開催いたします。

アンドレ・パッションのお料理と共にシャンパーニュのペアリングをご堪能下さい。

#### Restaurant Pachon

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、1984年に開業した老舗のレストランです。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、フランス料理店の草分け的存在として、多くのグルメを魅了してきました。モダンな建築作品を作り上げる横文彦さんが設計したモダンな建物のドアを開けると、そこにはアールデコ調の風格のある内装の広々としたフロアが広がってきます。中でも目を引くのが、店の奥で火がごうごうと燃えている暖炉。これは、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300年以上前に使われていたもので、かつては巡礼者たちが身体を温めていたものでした。今では、『パッション』を象徴するものとなっています。



#### André Pachon

レストラン・パッションオーナーシェフのアンドレ・パッションは、フランスのラングドック・ルシヨン州にあるカルカソンヌ出身。料理上手の母の影響もあり、幼い頃から料理人に憧れを抱き15歳の頃から料理人としての修業を始めました。ポルドーのレストランに勤めた後、カナダのモントリオールに渡り『ホテル・モン・ガブリエル』でスーシェフを勤め、1970年に大阪で開催された万国博覧会・カナダ館のシェフとして初めて日本に足を踏み入れました。万博が終わった後も、日本に残ることを選択。京都のレストラン『ラングドック』のシェフ、東京で『イル・ド・フランス』のシェフを務めた後、1984年に独立し、『レストラン・パッション』をオープンさせました。以降、オーナーシェフとして数々のレストランを手懸けてきました。彼の実績が評価されフランス共和国より2013年に最高勲章レジオン・ドヌール勲章を授与される。



#### La Maison de Champagne Mumm

1827年ドイツの由緒あるワイン商マム一族によって、シャンパーニュ地方の中心ランスで創業された名門メゾンマム。218haのブドウ畑を所有し、栽培から醸造まで一貫した管理のもと高品質なシャンパーニュを生み出しており「Only the Best ~ 最高のシャンパーニュだけを~」という理念を創業以来大切に受け継いでいます。

フランスの最高勲章レジオン・ドヌールをモチーフに造られ、赤いリボンが印象的なシャンパーニュボトルは、1904年、フランス人極地探検家シャルコールの南極到達成功の祝杯に開けるなど、人々の勇気と成功のシンボルとなり、瞬く間に有名になりました。

2017年秋には、メゾンを象徴する革新的なデザインの「マム グラン コルドン」が誕生。さらに新しい世界へと創造の翼を広げています。



**Vendredi 14 juin 2019**  
Accueil à 18:30  
(19:00 diner)  
18,000 Yens / pers  
(service, taxe compris)

Réservation au  
<ご予約・お問合せ>

東京都渋谷区猿楽町29-18  
ヒルサイドテラス B-1

**2019年6月14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)

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

**Amuse-bouche**  
Duo d'amuse bouches  
2種のアミューズブッシュ

**Petite entrée**  
Presse de foie gras aux griottes  
フォアグラのプレス ギリオットチェリー

**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  
仏産仔牛肉のデュオ  
モリコ茸添え

**Dessert**  
Clafoutis aux cerises, glace pistache  
チェリーのクラフティー  
ピスタチオアスクリーム

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

**Champagne**  
Mumm Grand Cordon  
マム グラン コルドン

**Champagne**  
Mumm Grand Cordon Rosé  
マム グラン コルドン ロゼ

**Champagne**  
Mumm Le Milleésime 2012  
マム ミレジメ2012

**Champagne**  
Mumm Demi-Sec  
マム ドゥミ セック