

Dîner Centenaire un siècle d'histoire pour la CCI France Japon

在日フランス商工会議所創立100周年記念 一夜限りのスペシャルディナー

avec deux invités spécialistes de la relation franco-japonaise 日仏関係史ゲストのスペシャルトークと共に

2018年、在日フランス商工会議所はおかげさまで創立100周年を迎えました。
在日フランス商工会議所は1918年に横浜で設立されて以来、日本・フランス間の経済発展を促進するため両国の企業と共に成長してきました。
この記念すべき100周年を日仏経済界の皆様と共に祝うため、一年を通じて日仏間の経済的・商業的連携を再確認し、さらに強固にすることを目的とした特別イベントを開催します。
今回イベントの一環としてレストラン・パッションで一夜限りのスペシャルディナーを開催いたします。その際、日仏関係の専門家をお招きし、日本におけるフランス料理、フランス人シェフの歴史・逸話など語っていただきます。

Bernard Delmas / ベルナル・デルマス

1979年にミシュラン フランス本社に入社し、建設機械タイヤ生産企画部門責任者に就任。

その後、1998年に日本ミシュランタイヤ社長に就任する。

2010年～2018年3月まで、在日フランス商工会議所会頭を務める。



Régis Arnaud / レジス・アルノー

『フランス・ジャポン・エコ』編集長、

仏フィガロ東京特派員ジャーナリスト。フランスの日刊紙ル・フィガロ、週刊経済誌『シャルンジュ』の東京特派員、阿波おどりバリのプロデュースも手掛ける。

2017年には初の映画監督作品の撮影が始まる。

André Pachon / アンドレ・パッション

1970年に来日以降、オーナーシェフとして数々のレストランをオープン。日本におけるフレンチレストランの草分けとなる。

その後、彼の日本での実績が評価されフランス共和国より国家功労勲章、農事功労賞最高位コマンドール勲章、フランス共和国最高勲章レジオン・ドヌール勲章を授与される。



Vendredi 8 Juin 2018

Accueil à 18:30

(19:00 dîner)

25,000 Yens / pers

(service, taxe compris)

2018年6月8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 ¥25,000

(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>

東京都渋谷区猿樂町29-18
ヒルサイドテラス B-1

Restaurant Pachon

レストラン・パッション

tel: (03) 3476-5025

e-mail: info@pachon.co.jp



LE MENU CENTENAIRE

Duo de delices d'amuse-bouche
アミューズブッシュのデュオ

Frejnat d'escargots au sanfaima catalan,
aioli au fumet de jambon

エスカルゴと豚肉ミンチの煮込み
カタラン風パブリカのサンファイマ アイオリソース

Medaillons de homard aux asperges blanches et agrumes,
beurre blanc au yuzu

オマール海老のメダヨン
仏産ホワイトアスパラガスと柑橘類 ゆずバターソース

Souffle de turbot et Saint Jacques sauce champagne,
bouchee au caviar

平目と帆立貝のスフレ シャンパーニュソース
キャビア添え

Faux filet de boeuf Wagyu grillee la cheminee
et joue de boeuf braisee au Madere

暖炉で焼き上げた和牛サーロインの暖炉焼き
和牛ホホ肉のマデラワイン煮

Fromage des Pyrénées et salade mesclun

ピレネ産チーズとサラダ

Vacherin classique a la fraise

イチゴのヴァッシュラン・クラシック

Cafe et petits fours

コーヒーと小菓子

Champagne Pommery Royal Blue Sky

シャンパーニュ・ポメリー ロイヤルブルースカイ

Champagne Pommery Brut Royal

シャンパーニュ・ポメリー ブリュット・ロワイヤル

Champagne Pommery Summer Time

シャンパーニュ・ポメリー サマータイム

Champagne Pommery Cuvee Louise 2004

シャンパーニュ・ポメリー キュベ・ルイズ2004

Champagne Pommery Brut Rose

シャンパーニュ・ポメリー ブリュット・ロゼ

