



Dîner Gastronomique Champagne Laurent-Perrier au Restaurant Pachon

シャンパーニュ ローラン・ペリエ ディナー

avec l'animation de Philippe Sauzedde

案内役：ブランド・アンバサダー

フィリップ・ソーゼット氏と共に

Champagne Laurent-Perrier / シャンパーニュ ローラン・ペリエ

ローラン・ペリエ社は、1812年に創業し、前会長のベルナールド・ドゥ・ロンクール氏が一代で家族経営におけるシャンパーニュ第1位の規模までにしたシャンパーニュメゾン。オーナー経営のもと、

独自のラインナップを持つメゾンである。ローラン・ペリエ社は英国王室と親交が深く1998年に「プリンス・オブ・ウェールズ」（イギリスの皇太子）の

認証を受ける。2011年4月29日、ウェストミンスター

寺院で行われたウィリアム王子とキャサリン・

ミドルトンさんの結婚式の夜、バッキンガム宮殿にて

チャールズ皇太子主催の晩餐会をチャールズ皇太子

御用達のアペリティフとしてローラン・ペリエ・

ブリュット L・P マグナム」、デザート時には

「ローラン・ペリエ ロゼ マグナム」が招待客に振る



舞われている。ローラン・ペリエ社のスタイルは、「フレッシュ」「エレガント」「バランスのよい味わい」。ロバート・パーカー『ワインバイヤーズガイド』で最高得点である5つ星を獲得し、フランスでの人気はもちろん、現在160ヶ国以上に輸出され、フランス国内外の最高級レストランをはじめ、多くの文化人、世界のVIPご用達の最高品質シャンパーニュとして、広く愛されている。

Philippe Sauzedde / フィリップ・ソーゼット

フランス・フォンテーヌブロー出身。日本に憧れ、1974年の来日をきっかけに日本でのフランス食文化の普及のため、様々な活動を展開している。1982年、ミッテラン大統領来日記念に開催された晩餐会にて、昭和天皇、ミッテラン大統領夫人のテーブルのサービスを任せられ、1998年、東京ビッグ・サイトで開催された「フランス祭り」ではシラク大統領の前でシャンパンサーバーを披露。その後、「ドンペリニオン」のブランドアンバサダーなどを経て、現在「ローラン・ペリエ」の特別アドバイザーとして活躍中。2006年フランス政府より農事勲章オフィシエ章を受章。



Amuse-bouche
Petite assiette du chef
シェフからの一皿

Petite entrée
Pressé de foie gras aux griottes
フォアグラのブレッセ グリオットチェリー

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
仏産仔牛肉とトリ・ド・ヴォ のデュオ
モリコ茸添え

Fromage
Fromage Epoisse et salade mesclun
エポワスチーズと小さなサラダ

Dessert
Gratin de fruits rouges au champagne
赤い木の実のグラタン シャンパーニュ風味

Café
et les petits fours
コーヒーと小菓子

Champagne Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut
ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Ultra Brut"
ローラン・ペリエ ウルトラ・ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Rosé"
ローラン・ペリエ ロゼ

Champagne Laurent-Perrier "Millésimé"
ローラン・ペリエ ミレジメ

Champagne Laurent-Perrier "Grand Siècle"
ローラン・ペリエ グラン・シエクル

Vendredi 7 Décembre 2018

Accueil à 18:30

(19:00 dîner)

18,000 Yens / pers
(service, taxe compris)

2018年12月7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)

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

