

# diner gastronomique

## シャンパーニュCOLLET

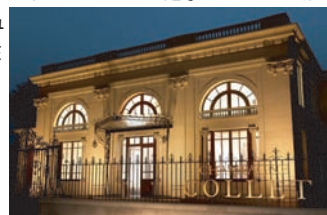
### コラボレーション・ディナー



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、お陰さまで36周年を迎えることができました。アンドレ・パッションがオーナーシェフを務めるレストランはまだ、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、草分け的存在として、多くのグルメを魅了してきました。アールデコ調の風格のある内装のフロアの中でも目を引くのが、店の奥にある暖炉。『パッション』を象徴するマントルピース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330年前に使われていたもの。今でも実際にこの暖炉でお肉を調理しお客様に提供し続けています。



シャンパーニュ・コレはワインのAOCを作った団体の一人である、コレ氏のシャンパーニュです。1921年、舌の肥えたシャンパーニュを愛する、愛好家を満足させるため、優雅で繊細な真のシャンパーニュを追求したところから始まりました。コレはシャンパーニュ地方の中心に位置し、一握りしか存在しない最高ランクの各付けグランクリュ（特級畑）であり、良質なブドウの産地で有名なアイ村で作られています。アイ村は美味しいシャンパーニュを造る必要な条件が完璧にそろっている土地なのです。コレは上品で、洗練されており、ワンランク上の味わいを楽しめます。



#### LE MENU

Trilogie d'amuse bouche  
3種のアミューズブッシュ

Pressé de foie gras aux figues et pain d'épices  
ファオグラのプレッセ  
イチジクとパン・ド・エピス

Saumon braisé au champagne  
サーモンのブレゼ シャンパーニュソース

Côte de veau tradition France grillée,  
pommes forestières aux cépes  
仏産仔牛肉の暖炉焼き  
ジャガイモとセップ草のソテー

Chaource et petite salade  
シャウルスチーズとサラダ

Poire La France sabayon au champagne  
ラ・フランスのシャンパーニュサバヨン

Café et petits fours  
コーヒーと小菓子



#### LES CHAMPAGNES

##### COLLET BRUT

アペリティフやカクテルにも最適で最も柔軟。  
シャンパーニュコレの原点とも言われる  
シャンパーニュ。

##### COLLET ART DECO

シャンパーニュ コレの最も  
象徴的なシャンパーニュ。

##### COLLET BRUT ROSE

繊細で美しく魅惑のシャンパーニュ

##### COLLET MILLESIME 2016

類稀な仕上がりのシャンパーニュ

**Vendredi 25 septembre 2020**  
**Accueil à 18:30**  
**(19:00 dîner)**  
**22,000 Yens / pers**  
**(service, taxe compris)**

**2020年9月25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 ¥22,000**  
**(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>**  
**Restaurant Pachon**  
レストラン・パッション  
tel: (03) 3476-5025  
e-mail: info@pachon.co.jp  
東京都渋谷区猿楽町29-18  
ヒルサイドテラス B-1