



**カスレ・デ・  
ヴァンダンジュ解禁！！**

**Le Cassoulet  
des Vendanges est arrivé!!**

ル・プチ・ブドンでは南仏を代表する  
郷土料理カスレのシーズン到来を祝い  
カスレ・デ・ヴァンダンジュ  
(ぶどうの収穫時のカスレ祭)を開催します。  
日本初上陸のワインをはじめ数々の  
南仏ワインに合わせアンドレ・パッションの  
カスレをご用意いたします。  
ぜひ大勢でお集まりいただきワインと  
カスレのお祭りをお楽しみ下さい。

Pour fêter l'arrivée de la saison  
du cassoulet, le restaurant Le Petit Bedon  
organise le 26 octobre, une soirée festive  
autour des vins du Languedoc  
accompagnée de la spécialité régionale  
" le cassoulet "d' André Pachon.

2018年10月26日(金)

受付18時30分

19時開始

ル・プチ・ブドン

お一人様¥10,800

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

<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>

**Vendredi 26 Oct 2018**


**Accueil à 18:30**

**(19:00 dîner)**

**Le Petit Bedon**

**10,800 Yens / pers**

(service, taxe compris)



Amuse bouche  
アミューズブッシュ

Pyramide de bouillabaisse en gelée safranée  
croûton à l'aioli  
フイヤベースのゼリー寄せ ピラミッド仕立て  
アイオリクルトン添え

Cassoulet des vendanges  
アンドレ・パッションのカスレ

Roquefort et salade mesclun  
ロックフォールチーズとサラダ

Cassoulet glacé en nougatine  
冷たいカスレのヌガティーンヌ

Café  
millas, pets de none et oreillettes  
コーヒー、ミヤス、ペドノーヌとオレイェット

DOMAINE ANTECH  
CHATEAU ARGENTIES  
ROCHE MAZET  
PLÔ ROUCARELS  
L'OUSTAL BLANC  
CHRISTOPHE DOMINI CI  
CHATEAU BORIE NEUVE  
DOMAINE TARI QUET  
ALAIN BRUMONT  
DOMAINE CHI ROULET  
DOMAINE LAFAGE



Le Petit Bedon