

Pour fêter l'arrivée des vins nouveaux du Languedoc, le restaurant Le Petit Bedon organise le 17 novembre, une soirée festive autour des vins nouveaux accompagnée de la spécialité régionale " le cassoulet " d'André Pachon.

ル・プチ・ブドンでは11月16日に解禁するラングドックワイン・ヌーヴォーに合わせ、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。2017年のラングドック・ヌーヴォーワインの数々と合わせアンドレ・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。

Amuse bouche
アミューズブッシュ

Salade occitane
aux cèpes, gésier confits et foie gras
オクシタン・サラダ
セップ茸 砂肝のコンフィとフォアグラ添え

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

Chèvre rôti au miel des Garrigues
シェーブルチーズのロースト ガリグ産蜂蜜風味

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

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

Château de Pennautier
Cabardès

Château de La Tour boisée
Minervois

Roche Mazet
Pays d'Oc

Domaine de La Grave
Hauts de Badens

Vinovalie
IGP Comte Tolosan

etc....

Le Languedoc Nouveau et
le cassoulet des vendanges
sont arrivés!!!

ラングドック・ヌーヴォー解禁
新豆カスレとワインの祭り!!!

2017年11月17日(金)
VENDREDI 17 NOV. 2017

<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>

2017年11月17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)

Vendredi 17 Nov. 2017

Accueil a 18:30

(19:00 dîner)

Le Petit Bedon

10,800 Yens / pers

(service, taxe compris)

