

# RENCONTRE CHAMPAGNE JACQUART

## シャンパーニュ・ジャカールとの出会い

DINER AVEC FLORIANE EZNACK LA CHEF DE CAVE

セラーマスター フロリアヌ・エズナック氏を囲んでの  
ワインメーカーズ・ディナー

Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

La terrine de caille  
au foie gras et champignons de saison  
フォアグラとウズラのテリーヌ 季節のキノコ詰め

Les Saint-Jacques poêlées  
rôti de poireaux au Champagne  
帆立貝のポワレ ポロ葱のロースト  
シャンパーニュ香るフユメ

La volaille "Chamorock" d'Aomori en deux cuissons  
青森県産シャモロック 2種類の調理法  
ハーブのソース

Le fromage de saison  
季節のチーズ

Le Mont Blanc revisité à la framboise  
栗のモンブラン フランボワーズをアクセントに・・・

Le café et les petits fours  
コーヒーとプティフル

- Champagne Jacquart Extra-Brut NV (75cl)
- Champagne Jacquart Brut Mosaique NV (9L)
- Champagne Jacquart Rose Mosaique NV (75cl)
- Champagne Jacquart Blanc de Blancs 2009 (75cl)
- Champagne Jacquart Cuvee Alpha 2006 (75cl)



Cellar Master Floriane Eznack  
セラーマスター フロリアヌ・エズナック



Director Restaurant  
Patric Pachon



Chef Patron  
André Pachon



Asia Export Manager  
Shin Saito

## CHAMPAGNE JACQUART シャンパーニュ・ジャカール

世界70カ国以上が賞賛するシャンパーニュ。

質・量ともにフランス大手シャンパーニュ・メーカーのひとつ、ジャカール&アソシエ・ディストリビューション社(2,200ヘクタール以上の自社畑を持つアリアンス・シャンパーニュ・グループに所属)。

その評価はフランス国内だけに留まらず、70カ国以上に輸出され、世界中が賞賛。世界トップクラスの航空会社やホテルが正式に採用し、コンクールでの受賞歴は枚挙にいとまがないほどです。シャンパーニュと呼べるのは、シャンパーニュ地方で採れる特定ブドウ品種を使い、AOC(現地呼称統制)法の規格に基づき製造された発泡ワインだけ。格付けクリュ90%以上のブドウから造られるシャンパーニュ・ジャカールは、まさにシャンパーニュの中のシャンパーニュと言えます。

2017年10月31日(火)

受付18時30分

19時開始

お一人様 ¥15,000

(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>

Le Petit Bedon  
ル・プティ・ブドン  
tel: (03)5457-0086

Shibuya-ku Hachiyama-cho 13-13  
Hillside West A Tokyo 150-0035  
<http://www.pachon.co.jp>



Mardi 31 Oct. 2017

Accueil a 18:30

(19:00 dîner)

15,000 Yens / pers

(service, taxe compris)



CHAMPAGNE  
JACQUART

KOKUBU