

Fete Nationale Française au Champagne Taittinger

パリ祭ディナー シャンパーニュ・テタンジェ

ル・プチ・ブドンでは7月14日のパリ祭を祝いべくサッポロビール株式会社の協力を借り

Champagne Taittingerの数々のシャンパーニュをお料理と共に楽しみいただきます。

またTaittinger社よりスペシャルゲストを招き皆さまをもてなしていただきます。ぜひ大勢でお集まり下さい。

Soiree Champagne Taittinger le jeudi 14 juillet au restaurant le Petit Bedon en partenariat avec
la maison Sapporo et de la presence d'invite surprise de la maison Taittinger.

Champagne Taittinger

シャンパーニュ・テタンジェ

テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今尚オーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾンです。現在は、4代目に当たるピエール・エマニュエル・テタンジェ氏が社長となり、長きにわたり培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。

テタンジェの歴史は、ピエール・シャルル・テタンジェが第一次世界大戦時に駐留したピエリー村にあるお城「シャトー・ド・ラ・マルケトリー」を気に入り、戦後に購入したことによって始まります。その後、1734年創業の古い歴史を誇るメゾン「フォレスト・フルノー」を買収し、細々とシャンパン作りを始めましたが、「テタンジェ」という名前で大格的にシャンパン作りを始めたのは1930年になってからでした。

テタンジェのシャンパーニュは「シャンパーニュ界の伯爵」と称されています。エレガントで気品あふれる点が特徴であり、世界中で高い人気を誇っています。テタンジェの美味しさの秘訣は、カーヴと呼ばれる貯蔵室と自社ブドウ畑にあると言われています。テタンジェのカーヴは、白亜質石灰石が切り出された後の地下洞であり、そもそもはサン・ニケーズ修道院の地下礼拝堂でした。程良い湿度と涼しい気温のカーヴによって、最高の熟成期間を経たシャンパンが完成します。また、広大な自社ブドウ畑もテタンジェの特徴の1つです。34区画に及ぶ288ヘクタールの広大な自社ブドウ畑を有しており、ブドウの高い自給率を誇ります。自社畑のブドウを補うために、優良なブドウ畑を有する農家と長期契約も結んでおり、高品質のブドウを安定して入手できる工夫がなされています。これによって、グラン・クリュ格付けのシャルドネが集中するコート・デ・ブランのブドウを最も多く使うことが可能となっています。テタンジェのシャンパンはシャルドネの比率が高いことによって、非常にエレガントで上品な味わいが特徴のシャンパンになっています。



Patric & André Pachon
パトリック&アンドレ・パッション

Le menu メニュー

L'amuse Bouche
アミューズブッシュ

La charlotte de crabe taraba et avocat,
sauce americaine froide
タラバガニとアボカドのシャルロット
冷たいアメリカケヌソース

L'aumoniere de daurade et St. Jacques,
sauce champagne aux crustacés
真鯛と帆立貝のオモニエール
ソースシャンパンニユ 魚介の香り

Filet de veau "Blonde d'Aquitaine" roti,
duxelle de giroles et jus de viande légèrement fume
アキテーヌ産仔牛肉のロティ
ジロール茸のヂュクセルと共に ジュドヴォ

Les fromages du moment
フランス産季節のチーズ

L'omelette glacee tricolore
オムレットグラセ ブルー・ブラン・ルージュ

Café et mignardies
コーヒーと小菓子

2017年7月14日(金)

受付18時30分 開始19時

ル・プチ・ブドンにて

お一人様 ¥15,000

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

Vendredi 14 Juillet 2017

Accueil a 18:30

(19:00 dîner)

15,000 Yens / pers

(service, taxe compris)

Réservation au
<ご予約・お問合せ>

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

東京都渋谷区鉢山町13-13
ヒルサイドウエストA

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



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



SAPPORO