

# DINER GASTRONOMIQUE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE

1812

## シャンパーニュ ローラン・ペリエ ディナー

### Champagne Laurent-Perrier / シャンパーニュ ローラン・ペリエ

ローラン・ペリエ社は、1812年に創業し、前会長のベルナールド・ドゥ・ロナンクール氏が一代で家族経営におけるシャンパーニュ第1位の規模までにしたシャンパーニュメゾン。オーナー経営のもと、独自のラインナップを持つメゾンである。ローラン・ペリエ社は英国王室と親交が深く1998年に「プリンス・オブ・ウェールズ」の認証を受ける。2011年4月29日、ウェストミンスター寺院で行われたウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の夜、バッキンガム宮殿にてチャールズ皇太子主催の晩餐会で、チャールズ皇太子御用達のアペリティフとして「ローラン・ペリエ・ブリュット L・P マグナム」、デザート時には「ローラン・ペリエ ロゼ マグナム」が招待客に振る舞われている。ローラン・ペリエ社のスタイルは、「フレッシュ」「エレガント」「バランスのよい味わい」。ロバート・パーカー『ワインバイヤーズガイド』で最高得点である5つ星を獲得し、フランスでの人気はもちろん、現在160ヶ国以上に輸出され、フランス国内外の最高級レストランをはじめ、多くの文化人、世界のVIPご用達の最高品質シャンパーニュとして、広く愛されている。

### Philippe Sauzedde / フィリップ・ソーゼット

フランス・フォンテーヌブロー出身。日本に憧れ、1974年の来日をきっかけに日本でのフランス食文化の普及のため、様々な活動を展開している。1982年、ミッテラン大統領来日記念に開催された晩餐会にて、昭和天皇、ミッテラン大統領夫人のテーブルのサービスを任せられ、1998年、東京ビッグ・サイトで開催された「フランス祭り」ではシラク大統領の前でシャンパンサーバーを披露。その後、「ドンペリニオン」のブランドアンバサダーなどを経て、現在「ローラン・ペリエ」の特別アドバイザーとして活躍中。2006年フランス政府より農事勲章オフィシエ章を受章。



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

Marbre de crustacés  
aux oreilles de mer, homard et St. Jacques  
caviar Kaviari et deux sauces  
アワビ・オマール海老と帆立貝のマーブル仕立て  
キャビア添え 2種のソースで

Escalope de bar,  
soufflé de langoustines aux morilles  
sauce champagne  
平スズキのエスカロップ  
ラングスティヌとモリユ首のスフレ  
アルモリケヌソース

Filet de boeuf Wellington, sauce Périgourdine  
ファオグラ入り  
ウェリントン風牛フィレ肉のパイ包み  
ペリグルディーヌソース

Fromage et salade  
仏産チーズとサラダ

Chibousté à la framboise, sorbet à la fraise  
フランボワーズのシブート  
イチゴのシャーベット添え

Café ou thé avec nos petits fours  
食後のお飲物とプチ・フル

Champagne Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut  
ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Ultra Brut"  
ローラン・ペリエ ウルトラ・ブリュット

Champagne Laurent-Perrier "Grand Siècle"  
ローラン・ペリエ グラン・シエックル

Champagne Laurent-Perrier "Rose"  
ローラン・ペリエ ロゼ

Champagne Laurent-Perrier "Demi-Sec"  
ローラン・ペリエ ドゥミセック

Jeudi 9 Décembre 2021

Accueil à 18:30  
(19:00 dîner)

28,000 Yens / pers  
(service, taxe compris)

2021年12月9日(木)

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 ¥28,000

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

PACHON



Réservation au  
<ご予約・お問合せ>

東京都渋谷区猿楽町29-18  
ヒルサイドテラス B-1

Restaurant Pachon

レストラン・パッション  
tel: (03) 3476-5025

e-mail: info@pachon.co.jp