

SOIREE CHAMPAGNE 2010

シャンパーニュ・ディナー2010

Amuse bouche
アミューズブッシュ

Terrine de joue de boeuf au foie gras,
sauce Chabrot
フォアグラ入り牛ホホ肉のテリーヌ
シャブソース

Feuilleté d'escargots,
crème aux fines herbes émulsionnées
エスカルゴのパイ包み焼き
ハーブのクリームソース

Jambonneau de volaille Fermière
aux morilles
地鶏モモ肉のソテー モリーユ茸風味

Assortiment de pâtisseries
デザート盛り合わせ

Café
コーヒー

Champagne Veuve Pelletier
Champagne Henri de Verleine
Heidsieck & Co Monopole "Rose Top"
2002 Heidsieck & Co Monopole "Gold Top"
etc....

あけましておめでとうございます。
2010年がよい年になる様にレストラン・ル・プチ・ブドンでは今年最初のスペシャルディナーをシャンパーニュではじめます。カヴォ・ド・サブラージュ(サブラージュの地下蔵)でもある店内でメートル・キュジニエ・ド・フランス(フランス名料理長)の称号を持ち、2010ミッシュランガイド東京で星を獲得したアンドレ・パッション氏が作るお料理と日本では珍しいシャンパーニュをお楽しみいただきます。ぜひ大勢でお集まり下さい。

パトリック・パッション

Pour bien commencer l'année, Le restaurant "Petit Bedon" vous propose une dégustation exceptionnelle de champagnes rares sur le marché Japonais, accompagné d'un superbe menu élaboré par le Maitre Cuisinier de France André Pachon, étoilé au Guide Michelin.

La soirée sera animée par une démonstration de "Sabrage" du Maitre Sabreur Patric Pachon avec votre participation pour les volontaires

En espérant vous accueillir très nombreux dans notre établissement, dans l'attente nous vous souhaitons une très bonne année 2010.

A votre santé,

Pachon Patric et son équipe



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>

2010年1月29日(金)
受付18時30分 開始19時
ル・プチ・ブドンにて
お一人様 ¥10,000
(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

Vendredi 29 janvier 2010
Accueil à 18:30
(19:00 dîner)
10,000 Yens / pers
(service, taxe compris)

Réservation au
<ご予約・お問合せ>

