

20ième anniversaire du Petit Bedon ル・プティ・ブドン 20周年記念企画

Soirée Champagne et Truffes 2018

avec les champagnes Collet et les truffes de l'Occitanie

シャンパーニュ&トリュフ ディナー2018

シャンパーニュ・コレットと南仏オクシタニ 地方のトリュフ

カヴォ・ド・サブラージュ（サブラージュの地下蔵）でもあるル・プティ・ブドンでは

Champagne Colletの素晴らしいセレクションの数々と共に

南仏オクシタン地方の黒トリュフを使ったお料理をお楽しみいただきます。

新年に相応しいシャンパーニュとお料理のマリアージュ。

ご予約はお早めに!!ぜひ大勢でお集まり下さい。



1921年、舌の肥えたシャンパーニュを愛する、シャンパーニュ愛好家を満足させるため、優雅で繊細な真のシャンパーニュを追求したところから始まりました。これはシャンパーニュ地方の中心に位置し、良質なブドウの産地として有名なアイ村で作られています。アイ村は美味しいシャンパーニュを造る必要な条件が完璧にそろっている土地なのです。コレのシャンパーニュは上品で、洗練されており、ワンランク上の味わいを楽しめます。

Liste des champagnes シャンパーニュリスト

- Champagne Collet Brut
- Collet Blanc de Blancs
- Collet Millesime 2006
- Collet Rose Dry
- Collet Esprit Couture

Le menu メニュー

Oeuf de poule a la truffe en coque
殻付きタマゴのトリュフ風味

Ravioles de homard et St.Jacques aux truffes
purée de panais, sauce coraillée
オマール海老と帆立貝のラヴィオリ トリュフ風味
パースニップのビュレ コリャコソース

Soupe aux truffes et foie gras en croute
トリュフとフォアグラ入り
コンソメスープのパイ包み焼き

Noix de ris de veau meuniere
sauce creme au champagne et champignons
risotto à la truffe
リ・ド・ヴォーのムニエル トリュフのリゾット添え
茸とシャンパーニュのソース

Mini tatin a l'epoisse, petite salade
エポワスチーズのミニタタン サラダ添え

Galette des rois
ガレット・デ・ロワ

Cafe et petits fours
コーヒーと小菓子

Réservation au
<ご予約・お問合せ>

Le Petit Bedon
ル・プティ・ブドン

tel: (03)5457-0086

Vendredi 26 Janvier 2018

**Accueil à 18:30
(19:00 diner)**

**18,000 Yens / pers
(service, taxe compris)**

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

東京都渋谷区鉢山町13-13
ヒルサイドウエストA

2018年1月26日(金)

受付18時30分 開始19時
ル・プティ・ブドンにて

お一人様 ¥18,000

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)



Le Petit Bedon