



” 神に祝福される土地 ” ブルゴーニュ

大地の味わいを感じさせ
作り手の思いが響きわたる・・・
官能の世界へ導く偉大なワインの聖地

ブルゴーニュより2大生産者を迎え、音楽の道しるべと共に語り合う
「エメ・ヴィベール」若月稔章シェフとの夢の饗宴

～ 2008年11月7日(金) ～

La Carte des Vins

Aperitif Champagne

Bourgogne Chardonnay 2006
Emilie Geantet

Chassagne Montrachet 1er Cru Clos St Jean 2005
Domaine Thenard

Montrachet 1999 <Grand Cru>
Domaine Thenard

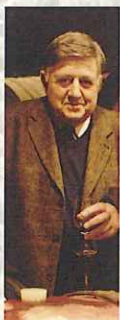
Mazis Chambertin 2006 <Grand Cru>
Emilie Geantet

<協力：ジェロボーム株式会社>

Ouverture 18:30 (受付)
Dîner 19:00 (ディナー)

御一人様 ¥30,000 (税サ込)

*上記金額にはワイン・食事・ミュージックチャージの全てが含まれています。
*希少なワインの為、限定先着40名様とさせていただきます。



Jean-Baptiste Bordeaux Montrieux
1842年より続く名門ドメーヌ。モンラシェに
2番目の広い1.83haを所有しているスペシャリスト



Emilie Geantet
2006年新設のジャンテ・パンシオの
血を引く最注目されている新鋭



Toshinori Wakatsuki
本来のフランス料理にある文化を伝えたい・・・
ミシュラン東京2008にて2つ星を獲得

Menu

Amuse-bouche
一口のお楽しみ

Terrine de foie gras au cuisse de poulet
フレッシュ鴨のフォワグラとキュイス・ド・プーレーを使ったテリーヌ

Homard poêlé, embeurré de chou-fleur et brocoli
オマール海老のポワレ カリフラワーとブロッコリーのアンブール

Granité au champagne
シャンパーニュのグラニテ

Filet de canard challandaise rôti aux confit de cèpes
シャラン産鴨胸肉のローストとセープのコンフィ

Sélection de fromages
フロマーージュ各種

Avant desserts
一口のデザート

Crème au chocolat et gelée d'abricot, sorbet cacao
ミルクチョコレートのクレームとアプリコットのジュレ
カカオ風味のソルベ

Café et Mignardise
カフェと小菓子

五感で楽しむガストロノミーの世界へ・・・

食後にはヴァイオリン、チェロ、シュベスターピアノのアンサンブルをお楽しみいただきます。

Violin 栗井 まどか・・・第7・8回日本クラシック音楽コンクール入選
「高嶋ちさ子12人のヴァイオリニスト」の一人として現在活躍中

Cello 星野 敦・・・東京ニューシティ管弦楽団奏者。弦楽アンサンブル L'uncanto del Timbro 主宰

Piano 鈴木 綾子・・・読売新人演奏会、皇居桃華楽堂御前演奏会出演

<協力：有限会社 エスプレシーボ>

Aimée Vibert
エメ・ヴィベール

〒102-0045 東京都千代田区二番町14-1
御問い合せ TEL 03-5216-8585
E-mail: aimee@elgarhouse.com

