



一夜限りの  
スペシャルディナー



壮大な伝統と  
革新が生み出す  
至高の味わい

Makers Dinner

# モエ・エ・シャンドンメーカーズディナー



一貫した味わいを実現するために必要なこと。それはより多くのブドウを集め、その中から最高のブドウだけを選ばなければなりません。モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方に最も広大で多様なブドウ畑を所有し、さらに多くのブドウを農家から買い付けています。シャンパン造りに使うブドウの選択肢を数多く持つことで、味わいの一貫性を保っているのです。一口味わえば、モエ・エ・シャンドンとわかる。味わったときの魅惑的な喜びをもたらすもの、それは芳醇な風味に他ならず、適度な酸味、まろやかさ、しなやかさ。その全てが、親しみやすいシャンパンを創りだすための重要な要素なのです。

日時

2024年5月29日(水) 開場 18:30 開始 19:00-21:00

会費

30名様限定 ¥12,000 税込¥13,200

ワイン

- ◆ モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ◆ モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル ロゼ ドライ
- ◆ モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル ◆ モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

フード

- ◆ 前 菜 | 24ヶ月熟成イペリコセボと季節のフルーツのカプレーゼ
- ◆ 魚 料 理 | トラウトサーモンと帆立のムニエル ムール貝とシャンパーニュのソース
- ◆ 肉 料 理 | 銘柄黒毛和牛“佐賀牛”のグリル フレッシュサマートリュフ
- ◆ チ ー ズ | 24ヶ月熟成パルミジャーノレジャーノとフランス産熟成ブリー
- ◆ デ ザ ー ト | フランス産チョコレートを使用したフォンダンショコラ

※仕入れによってメニュー内容の変更がある場合がございます

会場

Le Bar à Vin 52  
AZABU TOKYO

Le Bar à Vin 52 AZABU TOKYO 京阪モール京橋店  
〒534-0024 大阪府大阪市都島区東野田町2-1-38 京阪モール本館ノーステラス2階

ご予約電話番号 06-4397-4515

※予約受付時間 11:00~