

フランス料理 クラウンレストラン 賞味会

ジビエと秋の恵みを味わうモダンフレンチ フランスワインとのマリアージュ

今回のテーマは、フランス料理 クラウンレストランのシェフが腕をふるうこだわりの料理に、ソムリエが料理に合わせて厳選したワインとのマリアージュを思う存分ご堪能いただける

『ジビエと秋の恵みを味わうモダンフレンチ

フランスワインとのマリアージュ』です。

フランスワインの専門家 ギヨーム ラボルド氏による解説とともに、バラエティに富んだ味わいのワインと、シェフが織り成す繊細な料理の数々をご堪能ください。



<メニュー>

- ・きのこのマリネ
- ・日高昆布で締めた天然平目
生ウニのコンポジション 酢橘の果汁とゼストの香りと共に
- ・フォアグラカナルのブランシャ焼き ソースマデール
香ばしく焼いた秋キャベツに乗せて 秋トリュフとのアリアージュ
- ・栗かぼちゃのデグリネゾン フランとヴルーテ 2種の味わいを一つに
- ・愛媛県産太刀魚のポアレ 賀茂なすのエミュルション 松茸と銀杏 秋の彩りで
アニスの香るジュ・ド・ポワソン クレームシャンピニオンのエキュームと共に
- ・信州産鹿肉のロティ キタアカリのフォンダン 伏見唐辛子 秋ミョウガのフリット
マダガスカル産野生の胡椒香るソースポアブラード
- ・厳選チーズ2種とコニャックに漬けた枝付き干しぶどう
- ・パン
- ・チョコレートのパバ ヘーゼルナッツ添え ・コーヒー

<ワインリスト>

- ・スパークリングワイン
ルクレマンドジャン ブランド ブラン 2016 (ジャンシャルトロン)
- ・白ワイン
レフルール デュ ラック 2014 (シャトーラグランジュ)
サントーバン ブランレ コンブ 2015 (ドメヌラリュール)
- ・赤ワイン (マグナムボトル)
シャトー スタール 1986

開催日：2018年9月28日(金)

会場：フランス料理
クラウンレストラン(23F)

時間：受付18:00～ / 開宴18:30～

料金：1名様 **¥19,000**

(料理・ワイン・サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ

TEL : 03-3264-1111(代)

フランス料理 クラウンレストランまで (11:30～21:00)

プロフィール

ギヨーム ラボルド Guillaume Laborde

株式会社 ファインズ 商品部マネジャー

国立農学院(Institut National Agronomique Paris Grignon)卒業後、
2006年に株式会社 ファインズに入社。企画部、営業部を経て現在は商品部で
フランスワインの買い付けを担当している。



※写真はイメージです。
※イベント会員特典あり、詳しくはお問い合わせください。

<交通のご案内>

- 地下鉄『九段下駅』東西線 7 番口 (富士見口) より徒歩 1 分 ● 半蔵門線・都営新宿線 3a・3b 番口より徒歩 3 分
- 『飯田橋駅』より徒歩 7 分 ● 東京駅よりタクシーで 10 分