

圓堂

CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK

Maison fondée à Reims en 1851

Champagne Charles Heidsieck Winemaker's Dinner
シャンパーニュ シャルル・エドシック メーカーズディナー

カントリーマネージャーの本間氏を迎え、圓堂の天ぷらと
シャルル・エドシックのマリアージュを皆様とご一緒に探求したいと思います。
秋の始まりを感じるこの季節、松茸をはじめ贅をつくした内容と最高のラインナップで皆様をお迎えいたします。
カウンター12席のみとお席に限りがございますので、お早目のご予約をおすすめいたします。



各国の王室・著名人に愛されてきた
シャンパーニュ シャルル・エドシック

シャンパーニュ シャルル・エドシックは、類いまれなカリスマ性をもった創業者シャルル＝カミーユ・エドシックによって1851年に創立されたブティック・シャンパンハウス。クレイエルにおける長期熟成と比類なき品質の追求による唯一無二のスタイルを誇ります。2016年より6年連続で、『世界で最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド』のトップ5に選出。各国の王室、名だたるミシュランスターホルダーのトップシェフ、また著名人などが大切な人をもてなす機会や記念すべき舞台でシャルル・エドシックを信頼し選んでいます。

2023年9月22日(金) 18:00～
天ぷら 八坂 圓堂 西邸

〒605-0811 京都府京都市東山区小松町149
TEL.075-551-1488 (予約専用)

お1人様 45,000円(税サ込)



～ 当日のシャンパーニュ ～

Brut Réserve
ブリュット レゼルヴ

*

Rosé Réserve
ロゼ レゼルヴ

*

Blanc de Blancs
ブラン・ド・ブラン

*

Brut Vintage Magnum 2006
ブリュット ヴィンテージ マグナム 2006

*

Blanc des Millénaires 2007
ブラン・デ・ミレネール 2007

～ 御献立 ～

先付
松茸と鱧のお浸し

*

造里
旬の魚貝2種

*

天ぷら
伊勢海老 / 帆立キャビア / 九条葱
マッシュルームトリュフ / 雲丹
京都牛 / 穴子 / 松茸

*

焼物
伊勢海老 子持ち鮎盛込み

*

御飯
バラ御飯

*

水物
梨/シャインマスカット 栗きんとん

9月吉日 竹中 友



天ぷら

八坂 圓堂