



IN THE NAME OF MOTHER NATURE

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

TELMONT メーカーズディナー

2024年2月22日(木) 18:00～(17:30受付開始)

¥45,000(税・サービス料込) **12席限定**

天ぶら 八坂圓堂 西邸 京都市東山区小松町149 TEL 075-551-1488 (予約専用)

テルモンは、テロワールへの敬意とアルチザン(職人による伝統的な製法での少量生産)を重要とし、サステナブルで伝統的な製法に向き合う革新的なシャンパーニュ・メゾンです。季節の食材と、テルモンが持つテロワールが生み出す個性のマリアージュを、ぜひお楽しみください。

100%オーガニックのシャンパーニュ生産を目指すテルモン。
テロワールに配慮し、ブドウへの理解を迫り、未来へ繋げる
シャンパーニュ。

食材に敬意を表し、伝統を守りながら革新的な挑戦を続ける
圓堂の想い。

国境を越えたクラフトマンシップが融合し、新しいマリージュ
の形を楽しんでいただくと確信しております。

今回はヘッド・オブ・プレステージアカウントのマニュエル・
ロドリゲス氏を迎えての特別ディナーでございます。

2月は山菜と貝が美味しい季節。

テルモンのしっかりとした骨格は旬の貝のうま味を存分に引き
立たせます。

旬の食材を楽しみながら、このラインナップを1度に味わえる
のは圓堂でのイベントのみです！

まだまだ寒さが続きますが、そこまで来ている春を一緒に
迎えましょう！



Champagne List

Réserve Brut

レゼルヴ・ブリュット

Réserve Rosé

レゼルヴ・ロゼ

Réserve de la Terre

レゼルヴ・ド・ラ・テール

Blanc de Blancs 2014

ブラン・ド・ブラン2014

Blanc de Blancs Vinothèque2006

ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク2006

一部を除き、

フリーフローでのご用意でございます。

お献立

先付

丸茶碗蒸し 焼葱 しぼり生姜

造里

鱒 / 鮪

天ぷら

鮑 / 蛤 / 車海老

帆立 / 山菜 / 筍

八寸

ミル貝と分葱のぬた / 湯葉三色春包
牛ホホ肉の赤ワイン煮 / 鯛のセビーチェ

御飯

二色天むす / かす汁

水物

紅まどんな