



英国王室御用達シャンパーニュ
ジョセフ・ペリエ × 圓堂
コラボレーションディナーのご案内

JOSEPH PERRIER × 圓堂 SPECIAL DINNER

2025.3.7
18:00 ~
(17:15 受付開始)

この度、「Joseph Perrier」スペシャルディナーを開催することとなりました。
200年の歴史を持つシャンパーニュメゾン「ジョセフ・ペリエ」の魅力アカデミー・デュ・ヴァン講師の鷲谷紀子さんが解説し、天ぶら圓堂が手掛ける料理とのコラボレーションをお楽しみください。
スペシャルキュヴェの「ジョセフィーヌ・ジョルダン・サジェ 2014」、唯一無二の「ブラン・ド・ブラン」、年間わずか1500本の限定生産「トゥ・ド・ブラン」など全6種のラインナップをご堪能ください。



アカデミー・デュ・ヴァン
講師 鷲谷紀子氏

ワイン講師/ワインイベントプランナー
ワインサロンオーナー
日本ソムリエ協会認定ソムリエ
CIVB 認定ボルドーワイン講師

「ワインを楽しむ心をお届けすること」をモットーに、ワインの魅力を多くの方々にお伝えすることをライフワークとしています。
ワインスクールの講師として、初心者には楽しくわかりやすく楽しめる様に、上級者にはテイस्टング等の技術にとどまらず歴史や生産地の様子など今まで体験した事を通じてお伝えする事を心がけており「とにかく楽しく、わかりやすく、実践的」とご好評をいただいています。
世界中のワイン生産者との交流も積極的におこない、現地の訪問のみならず来日時にはコラボイベント開催、その回数はすでに200回を超えました。
ワイン会や、試飲イベントを通じて、多くのワイン愛好家の皆さまと出会い、それらの交流が私にとって大きな喜びとなっています。これからも、ワインを通じて皆さまに素敵な時間と体験をお届けできるよう、一つひとつの活動に心を込めて皆様を楽しませていきたいと思っています。

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



会費 55,000円 (税・サービス料込)
定員 12名様限定

シャンパーニュ

1. ロワイヤル・ブリュット
2. ブラン・ド・ブラン
3. ブリュット・ロゼ
4. ヴィンテージ 2013
5. トゥ・ド・ブラン 1500ML
6. ジョルダン・サジェ 2014

お料理

- | | | | |
|------|-------------------------|-----------|--------------------------------|
| 先付八寸 | 始茶碗蒸し
油免煮ごり
サヨリ寿司 | 天ぶら | オマール海老
一寸豆 / 落の薑 / 筍
桜海老 |
| お椀 | 油免 菜種 木の芽 | お食事
水物 | ちらし寿司
チョコレートケーキ |