

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 200 周年 SPECIAL DINNER

今年メゾン設立 200 周年を迎えた「ジョセフ・ペリエ」のスペシャルディナーを開催できることとなりました。

メゾンからは、長年取締役を務めてきたオットー・ブシュピラ氏を招き、ゲストスピーカーとして、
ワインストア・ワッシーズのオーナーであり、アカデミー・デュ・ヴァンの講師を務める鷲谷紀子さんにもお越しいたします！
200 周年を記念して 2,000 本限定リリースの「キュヴェ 200」、ムニエ 100% という珍しい「ル・シエルジェロ」

を含む豪華ラインナップをご用意いたしました。

お二人が語る「ジョセフ・ペリエ」の魅力、そして圓堂のソムリエ覆坂の魅せる料理とのマリアージュを是非お楽しみください！

ジョセフ・ペリエ 取締役 オットー・ブシュピラ 氏

オーストリア、ドイツ、アメリカで経済学・政治学を学び、フード・ワイン業界で 30 年以上の国際的なビジネスキャリアを持つ。5 代目当主ジャンクロード・フルモン氏との交友を機に長年ジョセフ・ペリエの経営全般のコンサルティングを行っている。2003 年に現取締役役に就任。



アカデミー・デュ・ヴァン 講師 鷲谷紀子 氏

ワインストア・ワッシーズオーナー
ワイン講師 / ワインイベントプランナー
ワインサロン・スーブルオーナー
日本ソムリエ協会認定ソムリエ
CIVB 認定ゴールドワイン講師



日時 10 月 15 日 (水)
受付開始 18:00 開宴 18:30
会費 30,000 円 (税・サービス料込)
定員 14 名様 (定員となり次第、締め切らせていただきます)

京都祇園天ぷら圓堂 グラングリーン大阪店

〒530-0011 大阪市北区大深町 5-54
グラングリーン大阪 南館 3F



シャンパーニュ

1. キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット
2. ヴィンテージ 2013
3. ル シエルジェロ 2020
4. キュヴェ 200

お料理

先付 前菜	烏賊と青菜の唐墨和え 燻製鰯 / 金時草のお浸し 揚げ銀杏 / 丸十レモン煮 炙り秋刀魚の手毬寿司	天ぷら	玉蜀黍と小柱のかき揚げ 椎茸海老詰め / 牛タン葱衣 キャビア食べ比べ 毛蟹と甘海老
御腕	鰻と松茸清まし仕立て	食事 水物	無花果サワークリーム味噌 栗と木の子の土鍋ご飯 季節の果物 / 幻灯籠

※アルコールの提供がございますので、お車やバイク、
自転車での来店はご遠慮願います

※仕入等により内容は予告なく変更させていただく場合がございます。

ご予約・お問い合わせ

京都祇園天ぷら圓堂グラングリーン大阪店 TEL 06-7860-7730