



DEPUIS 1837

de VENOGE  
CHAMPAGNE

シャンパーニュ  
ドウ・ヴノージュ  
CEO来日  
メーカーズディナー

3月20日(金) 18:30~  
18:00 開場

35,000円(税・サービス料込) 12席限定

京都祇園天ぷら圓堂 グラングリーン大阪店



フランス シャンパーニュよりドウ・ヴノージュCEO ジル・ドウ・ラ・バステイエール氏を迎え、一夜限りのディナーを開催します。

シャンパーニュのユネスコ世界文化遺産登録にも深く関わり、その歴史にも精通するCEOより、直接メゾンの歴史や哲学、またシャンパーニュ史にちりばめられた数々の興味深いエピソードなども伺いながら、至極のシャンパーニュ5種をご堪能いただけるまたとない機会です。

季節の食材を存分に生かした天ぷら圓堂 選りすぐりの献立と120ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされるトップキュヴェ「ルイ15世」1996をはじめとするシャンパーニュ——確かな職人技の共演から生まれる唯一無二の世界を存分にお楽しみください。

de Venoge ドウ・ヴノージュ

1837年創設、シャンパーニュで初めてカラーラベルを導入したことを皮切りに今日に至るまで一貫して進取の精神に富む、ユニークなメゾン。創立以来の哲学に基づき、全てのキュヴェが一番搾り果汁(テット・ド・キュヴェ)のみから造られます。



Gilles de La Bassetière ジル・ドウ・ラ・バステイエール

ドウ・ヴノージュ CEO。ドウ・ヴノージュで30年のキャリアを持ち、20年に亘ってブドウの買い付け、味わい・スタイルの決定、限定キュヴェのリリースなど、豊かな発想と実行力でメゾンの発展を担う。グランゼコールで経営学を修めた学生時代には日本に短期留学の経験もある大の親日家です。

シャンパーニュ リスト

すべてドウ・ヴノージュ

NV コルドンブルー・ブリュット

NV コルドンブルー・ブリュット・ロゼ

NV プランス・ブラン・ド・ブラン

NV プランセス・ロゼ

1996 ルイ15世



お献立

先付け このわたとバチコの茶蒸し

肴 筍土佐煮、水菜ハリハリ、蛸烏賊酢みそ、鯖ずし

天ぷら 伊勢海老、油目、カマス大葉、こしあぶら、  
露の薑、筍、一寸豆2色揚げ、アスパラ、  
穴子サラダ巻き

強肴 うちひらロースト、生胡椒

ご飯・留め碗 桜海老釜飯、伊勢海老味噌汁

水物 苺とまったり豆腐、黒蜜がけ

内容は仕入により予告なく変更することがございます。

ご予約

京都祇園天ぷら圓堂 グラングリーン大阪店

大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館3F

TEL 06-7860-7730