



2020年9月

開催の
ご案内

シャンパーニュ ドゥ・ヴノージュ スペシャルディナー ナビゲート by Fumiko AOKI

春先から世界はあっという間に変わってしまいました。皆さまのご心労いかばかりかとお察し申し上げます。多くの事柄同様、初夏より延期を余儀なくされておりました シャンパーニュ ドゥ・ヴノージュのスペシャルディナーですが、このたび多くの方々のご協力を得て、細心の注意と対策の元、ようやく実現の運びとなりましたのでここにご案内致します。

来る10月24日(土)18時より、シャンパーニュドゥ・ヴノージュの希少なキュヴェを帝国ホテル 東京 レ・セゾン料理長ティエリー・ヴォワザン氏の特別コースとともに楽しみいただくスペシャルディナーを開催致します。

料理長ティエリー・ヴォワザン氏と、ドゥ・ヴノージュを約20年に亘り率いる社長 ジル・ドゥ・ラ・バスティエール氏は、ヴォワザン氏がシェフも務めた、シャンパーニュ地方を代表する星付きレストラン「レ クレイエール」在籍時代からの旧知の仲。本ディナーは、この二人の東京での邂逅を機に企画されました。当日は、二人と親交のある、そして再会のキーパーソンでもあるワインジャーナリスト青木富美子氏がナビゲート。メゾンの歴史と哲学、シャンパーニュの味わいや魅力を伺いながら、トップキュヴェ「ルイ15世1995」、限定生産の「コトー・シャンブノワ・ブラン&ルージュ」をはじめ、こだわりに満ちた6つのキュヴェをご堪能いただきます。コトー・シャンブノワは日本初お披露目アイテムであることに加えて、この日用意される「2018」は世界でもこのディナーが初リリースの場となります。

日本を代表する正統派フレンチレストラン、レ・セゾンのシェフ手ずからのお料理、帝国ホテル メインダイニングならではの最高のサービスとともに、ドゥ・ヴノージュの世界を存分にお愉しみください。

《シャンパーニュ ドゥ・ヴノージュ スペシャルディナー ナビゲート by Fumiko AOKI》

日時：2020年10月24日(土)18:00～ (受付17:30～)

会場：レ・セゾン

東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル本館 中2階
TEL：03-3539-8087

会費：お一人様 40,000円 (特別ディナーコース+お飲み物、
税・サービス料込)

※ 事前お支払い (右枠内をご確認ください)

定員：14名様限定 (完全予約制)

当日のドゥ・ヴノージュ

シャンパーニュ&コトー・シャンブノワ：

コルドン・ブルー・ブリュット NV

フランス・ブラン・ド・ブラン NV

ルイ15世1995

コトー・シャンブノワ・ブラン 2018

(ピノ・ブラン&シャルドネ)

コトー・シャンブノワ・ルージュ 2018

(ピノ・ノワール)

フランス・ロゼ NV

※ 帝国ホテル 東京では、入館口での検温や消毒の実施、レストランでの席間隔を離れたレイアウト他、新型コロナウイルス感染症への安全対策が行われています。ご参加の際はご理解ならびにご協力くださいますようお願い申し上げます。



ナビゲーター：青木富美子氏

ワインジャーナリスト。ティエリー・シェフとは帝国ホテル創業120周年(2010年)ディナーに続く、2度目の記念コラボになります。

※ なおメゾンから生産者が来日しての同席は昨今の情勢により極めて難しい状況です。ご理解のほどお願い致します。

〈ご予約とお支払いについて〉

1. お電話にてご予約ください。

TEL 0120-106-876 [平日9:00~17:30 (土日祝 休)]

ヴィレッジ・セラズ・ワインクラブ

(担当) 森澤

お申込み締切：10月14日(水) [先着順]

一組様2名以内でのみご予約いただけます。

2. ご予約時にお支払いについてご案内します。
(銀行振込 または クレジットカード決済)

3. お支払い確認をもってご予約の確定となります。

※ お支払い確認後のキャンセルはお受けできません。
何卒ご了承ください。