



世界で最も愛されているシャンパン「モエ・エ・シャンドン」の 秘密の扉を開ける特別ディナーのご案内

マンダリン オリエンタル 東京ではこの度、フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」におきまして、「世界で最も愛されているシャンパン『モエ・エ・シャンドン』の秘密の扉を開ける特別ディナー」を開催いたします。当日は、醸造責任者マーク・ブレボ氏が皆さまに歴史と伝統を誇る「モエ・エ・シャンドン」の真髄に迫る5種類のシャンパンを用意して、とっておきの秘話を交えながら個性溢れるシャンパンの秘密の扉を開けていきます。そして、シャンパンを愛する「シグネチャー」の料理長オリヴィエ・ロドリゲスが、季節の食材をふんだんに使った特別コース料理で極上のマリアージュを実現いたします。



日時: 2009年11月6日(金) 19:00 開始

場所: 37階 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」

料金: お一人様 30,000円 (税込み・サービス料別)

予約: レストラン予約にてお電話で承ります 0120-806-823



Champagnes

Moët & Chandon Moët Impérial

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

Moët & Chandon Rosé Impérial

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

2003 Moët & Chandon Grand Vintage

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ

1995 Moët & Chandon Grand Vintage Collection

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ コレクション

2003 Moët & Chandon Grand Vintage Rosé

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ

Menu

Noix de Saint-Jacques toastées, navets étuvés à la vanille et condiment au citron et noix

薄切りのパンを纏った帆立貝のポワレ
バニラ風味の蕪とレモンのピュレ

Escalope de foie gras gratinée au tamarin, macédoine de fruits d'automne et sauce au cassis

フォワグラのグラチネ、タマリンドの香り
秋のフルーツのコンポジションとカシスのソース

Queue de langoustine délicatement poêlée, risotto parfumé à la réglisse et coulis de carotte de Kyoto

ゆっくりと焼き上げた赤座海老と甘草が香るリゾット
京人参のクーリーと

Tronçon de daurade rose cuit à la vapeur et pané aux amandes, millefeuille de girofle et épinard à la crème, truffe blanche d'Alba

真鯛のアラヴァブール アーモンドのフリットにジロール茸と
ほうれん草のミルフィユ仕立て アルバ産白トリュフを添えて

Le chocolat et les fruits rouges en déclinaison épicée

チョコレートと赤い果実のコンビネーションデザート