



花梨



Perrier-Jouët Champagne Dinner

ペリエ ジュエ シャンパーニュ デイナー

2016.11.18 Fri

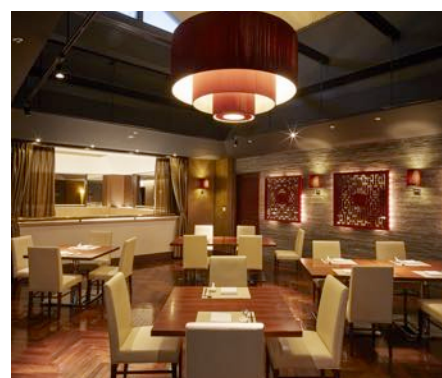
この度、中国料理 花梨とペルノ・リカール・ジャパンとコラボレーションによるペリエ ジュエのシャンパーニュと、当レストランの調理長 田中が腕を振るったお食事をお楽しみいただけるシャンパーニュ デイナーを開催する運びとなりました。当日はペルノ・リカール・ジャパンのシャンパーニュアンバサダーである、マキシム・オトリエ氏を迎えて最高のシャンパーニュと最高の料理のマリアージュをお楽しみいただきたいと思います。



シニア シャンパーニュ
ブランド アンバサダー
マキシム・オトリエ氏



調理長
田中 孝尚



写真はイメージです

2016年11月18日 (金)

受付 17:30

スタート 18:00

料金：お一人様 ¥25,000
(税・サービス料込)

※最大50名様とさせていただきます。
お早めのご予約をお勧めいたします。

料理

- ・香港式スペイン子豚の丸焼き
- ・鮑の冷製姿 イタリアントリュフを載せたトリュフソース添え
- ・シェフ特製広東スープ
- ・国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー 天然100%黒酢ソース添え
- ・伊勢海老入り海鮮ココナッツカレー グラタン風
- ・燕の巣添えマンゴークレープ 紹興酒ソース添え

Champagne

- ・ Perrier-Jouët Grand Brut
- ・ Perrier-Jouët Blason Rosé
- ・ Perrier-Jouët Belle Epoque Edition Automne
- ・ Perrier-Jouët Belle Epoque(Vintage)
- ・ Perrier-Jouët Belle Epoque (Special Edition)



ご予約・お問い合わせ

中国料理 花梨 TEL: 06-6347-1112

〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪