

Dîner en collaboration avec



Thibault Liger-Belair

THIBAUT LIGER-BELAIR

ty

tateru
yoshino

Tateru Yoshino

春光うららかに若草萌え出す4月中旬、タテルヨシノ芝ではフランス・ブルゴーニュより、ドメヌ・ティボー・リジェ=ベレールの当主 ティボー氏をお迎えし、タテルヨシノの独創的なフランス料理の世界とティボー氏の生み出す繊細なブルゴーニュワインとのマリアージュを楽しむ特別なディナー会を開催いたします。ティボー氏は、250年以上のワイン造りの歴史を持つリジェ=ベレール家の伝統を受け継ぎ、2002年にニュー・サン・ジョルジュを本拠地に自身のドメヌを立ち上げました。現在のブルゴーニュでも若手のトップクラスとして、極めて高い評価を受ける造り手です。

名門の出として、代々受け継いだ銘醸畑のテロワ(大地)を追及するティボー氏と、大地の実りをそのままお皿に盛り込むような「テロワ(大地)の料理」を追及するタテルヨシノ、この両者の出会いにより花開く至高のディナーを是非この機会に、皆様奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

日時: 2013年4月20日(土) 18:30より (18:00開場)

料金: お一人様 ￥20,000 *税・サービス料込み

*特別ディナーコース/グラスワイン6種付

*当日のお席はご相席となる場合がございますので、何卒ご了承くださいませ。



Thibault Liger-Belair
ティボー・リジェ=ベレール氏

La carte des vins

- *Pol Roger Brut Réserve NV*
- *Bourgogne Chardonnay 2011*
- *Hautes Côte de Nuits La Corvée de Villy 2009*
- *Vosne Romanée Aux Réas 2009*
- *Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2007*
- *Richebourg Grand Cru 2009*

*ワインのコンディションその他やむを得ない事情により、当日のワインは上記各種について同等程度の他のワインと差し替えさせて頂く場合がございます。あしからずご了承ください。

【ご予約・お問い合わせ】

タテルヨシノ芝

〒105-0011 東京都港区芝公園1-5-10 芝パークホテル別館1階

*ご予約はお電話、または直接
店舗までお申し込みください。

TEL 03-5405-7800

