

〈ペリエ ジュエ メーカーズディナー in 中国名菜 銀座アスター本店〉

上海料理とジビエの共鳴 深まる日本の秋を味わう

シニア シャンパーニュ ブランドアンバサダー クリストファー・シュビヤー氏セレクトシャンパーニュ5グラス付

9月16日(水) 開宴時間：18時30分（開場時間：18時）1名様 **66,000円**
(税・サービス料込)



ペリエ ジュエ
クリストファー・シュビヤー

長江の河口に位置し、豊かな醸造文化を持つ上海料理技法は
日本の素材との相性が抜群です。

やわらかな肉質を生かし吊るし窯で焼き上げた仔猪、
紹興酒を多用し力強い味を引き出した鰻肉、
うまみを蓄えた旬の鴨など豊穡の秋の味覚を自在に調理し、
ペリエ ジュエ厳選のシャンパーニュをペアリング。

入手困難な希少なキュヴェもご用意し、
この日だけの贅沢なマリージュをお楽しみいただきます。



銀座アスター本店 調理長
軽部展章

- 到来菜 富山産白海老の揚げ炒め、パイ仕立て
- 前 菜 三陸直送石垣貝の柚子香り和え
阿寒湖レイクロブスターと無花果のさくさく揚げ
生木くらげと舟州産くらげの熟成炭酸黒酢漬け
北海道産ホワイトチェリバレー鴨の冷製
鰻肉の煮凝り
- 大 菜 解禁初物の伊勢海老の龍井茶炒め
広島産仔猪の窯焼き、焼き姫林檎添え
- お口直し 季節の果物と桂花陳酒のグラニテ
- 大 菜 五島列島産くえの頭のスープ
- お食事 炊き立てむかごご飯、上海蟹あんかけ
秋野菜の中国ピクルス
- デザート 酒釀とヨーグルトのデザート、和栗のデザート

提供シャンパーニュ

ペリエ ジュエ グラン ブリュット
ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ
ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン
ペリエ ジュエ ペル エポック 2018
ペリエ ジュエ ペル エポック 2007

※ワインは変更することがございます。

※メニュー内容は食材の仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。



ペリエ ジュエ

1811年創業の老舗シャンパーニュメゾン。
最高級のシャルドネを使用した繊細でエレガントなスタイルと、エミール・ガレがボトルに描いたジャパニーズ・アネモネ（秋明菊）の美しさから、“シャンパーニュの芸術品”と称され、200年以上もの間、唯一無二の存在であり続けています。

メニューの詳細等お気軽にお問合せください。

予約担当：森田・筒井 Tel.03-3563-1011



HPはこちらから

中国名菜
銀座アスター 本店