



Bistrot
Varier

Champagne Night

~Only the Best~ 最高のシャンパーニュと料理の一夜の饗宴

この度、ビストロ ヴァリエでは、「本格フレンチとシャンパーニュのマリアージュ」をテーマにフランスを代表するシャンパーニュメゾン G.H. マムから厳選したアイテムと、完璧にマリアージュされたシェフ榎本孝の一夜限りの特別料理をご用意いたします。当日は下記 4 種類に加え、日本未輸入のマム ミレジメ 1998 1500ml を特別にご用意しております。皆様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。

日時：2014年3月27日(木) 受付 18:30 ~ スタート 19:00

料金：お一人様 ¥13,650 (税金込み)

テーブルに限りがありますので、お早めのご予約をおすすめいたします。



マム コルドンルーージュ
マム ロゼ
マム ドゥミセック
マム ミレジメ 2004
(写真の左より)



写真はイメージです。



アントニー・ドゥヴィール
＜G.H.マム ブランド アンバサダー＞
ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

シャンパーニュ・アルデンヌ地方のランス生まれ。
世界の名立たるレストラン、
また Varier オーナーシェフ高井実とも一緒に働き、
数々の功績を称えられ、現職に至る。
当日は皆様へシャンパンの魅力をお伝えさせていただきます。



榎本 孝
ビストロ ヴァリエ シェフ

東京のフレンチレストラン「ラ・ターブル・ド・
ジョエルロブション」に三年間在籍、部門シェフ
として活躍後渡仏し、南フランス・エクサン
プロヴァンスにて一年間修業。オーナーシェフ
高井実からその技術と料理に対する真剣な
姿勢を見出され、ビストロヴァリエのシェフに抜擢。

ご予約・お問い合わせ

JR大阪三越伊勢丹 10F ビストロ ヴァリエ TEL: 06-6485-7770
(10:00 ~ 23:00)