

ごあいさつ

長かった梅雨もようやく明けました。

今宵は、フランス・シャンパーニュの中心にあるランスで1836年に誕生し、世界で初めて…辛口のシャンパーニュを考案した歴史あるメゾン「ポメリー」のシャンパン・ディナーでございます。

世界中のセレブリティに愛されるポメリーエレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わい…そして魅力的な長い余韻…その貴賓に満ちたシャンパン「ポメリー」を日本国内に流通させるヴランケンポメリー ジャパン社と「うちやま料理ものがたり」とのコラボレーション・ディナーをお届けいたします。

そして今宵は、ローズルーム名古屋フレンチ料理長 井上啓史、聖ヨゼフ館 料理長 田中正一、本社洋食部門担当シェフ 泉田康晴、料理研究家・ソムリエールの酒向純子さんのコラボレーションによるスペシャルフレンチと世界のシャンパーニュをご賞味いただきながら、コーラス・デュオ「ブレンディ」が詠う“昔懐かしのヒットメドレー”が、笑顔が溢れる温もりあるひと時へと導いて参ります。

本日は、お暑い中、本当にありがとうございます。

どうかごゆっくりとお過ごしくださいませ。心より感謝を申し上げます。

グランシェフ

内山 敏彦



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

Drinks

ポメリー ロワイヤル ブルースカイ

ポメリー ブリュット・ロワイヤル

シャトー・ゴルドン シャベル・ゴルドン・ロゼ

ポメリー キュヴェ・ルイーズ 2004年

シャトー・ゴルドン シャベル・ゴルドン・ルージュ

ポート・ロゼス ゴールド・リザーブ 10年

Menu

～アミューズ～

グジェール

～前 菜～

毛蟹とアボガドに香味野菜のタルタル
イエローズッキーニのクリーム キャビア添え

～前 菜～

オマール海老の“61℃” 稲沢市木村農園産
新金時生姜のフリットとコンフィチュール
ブルーベリーのクーリ

～スープ～

トウモロコシのロワイヤルに
オーストラリア産黒トリュフとシャンピニオンのエミュルション

～魚料理～

三河産天然スズキ 東郷町ノーマ農園産究極トマトとズッキーニ
軽いアサリのジュ

～肉料理～

牛頬肉とインカの目覚めのギャレット
ニョッキに枝豆の泡

～デザート～

シェフパティシエール金指より
マンゴーを使ったスペシャルデザート

冷和紅茶 小菓子

*食材の仕入れ状況によりメニューが変更する場合があります。

*当店で使用しているお米は国産です。