



# Pierre Mignon × DOMINIQUE BOUCHET TOKYO Champagne Celebration Dinner

日時：2026.1.20 (tue) 18:30 Start

会費：35,000 円(税・サービス料込)

ドミニク・ブシェが長年友情を育んできたメゾン、「ピエール・ミニョン」のシャンパーニュとともに、2026年の幕開け、そしてドミニク・ブシェ トーキョー10周年を祝うスペシャルディナーをご用意いたします。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌに拠点を構えるピエール・ミニョンは、かつてはエリゼ宮にも納められ、現在は数々の名門レストランで重用される、小規模ながら格式ある家族経営のメゾンです。

ドミニク・ブシェのプライベート・ラベルは、アッサンブラージュからドザージュに至るまで、シェフ ドミニクの好み が反映された特別な一本。

本ディナーでは、伊藤 翔シェフがパテ・クルートの日本チャンピオンとなり、世界大会ではテロワール賞に輝いた、繊細で味わい深いパテ アンクルートを前菜とした特別メニューをお届けします。

この日限りの特別な一夜を、ぜひお楽しみください。

## Champagne Pairing



Photo for illustration purposes only.

Petit salé	Grande Réserve
Amuse-bouche・Tartare de crabe	Blanc de Blancs Grand Cru «Selection DB»
Entrée・Pâté en croûte	Prestige Rose «Selection DB»
Poisson・Sole à la vapeur	2009 Clos des Gravières
Viande・Veau rôti	2013 Grand Vintage Rose
Dessert・Vacherin fraise	Brut Prestige
Mignardises	