



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・ミニヨン」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・ミニヨンは、

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

Amuse-bouche・Tartare de crabe

Entrée・Pâté en croûte

Poisson・Sole à la vapeur

Viande・Veau rôti

Dessert・Vacherin fraise

Mignardises

Grande Réserve

Blanc de Blancs Grand Cru «Selection DB»

Prestige Rose «Selection DB»

2009 Clos des Graviers

2013 Grand Vintage Rose

Brut Prestige



DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

ご予約はお電話またはメールにて承ります Tel: 03-6264-4477 E-mail: info@dominique-bouchet.jp

ドミニク・ブシェ トーキョー

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目5-6 福神ビル 2F

営業時間：ランチ 12:00-15:30(ラストオーダー13:30) : ディナー 18:00-23:00 (ラストオーダー20:00) 定休日:水曜日