

Fair Menu



ブラスリーからのご案内

今月のフェアメニュー

テーマの地域にまつわる郷土料理を旬の食材を使ってタイユヴァン風にアレンジ。今しか楽しめない季節限定メニューをご用意致しました。

「洋梨のベル・エレーヌ」 990円(税込)

近代フランス料理の父と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエがオペレッタ「ベル・エレーヌ(美しきエレーヌ)」に着想を得て考案した一品。洋梨のコンポートとヴァニラアイスに、温かいチョコレートソースをかけて食べるデザートです。

※写真はイメージです。

ワインセミナーのご案内

フランス銘醸地のワインや郷土料理を毎月のテーマにあわせ、スペシャリストがご紹介いたします。

「ペアリングセミナー」

テーマは、コート・ド・ニュイ

ワインと食事がおこなす絶妙なペアリングをご堪能いただけるセミナーです。料理とのペアリングで驚くほど真価を発揮するタイユヴァンのワインを体感してみてください。

開催日時

10/18(月)、19(火)
25(月)、26(火)

各回 18:00-20:00

定員

各回 9名様

参加費

16,500円(税込)

ご予約

Tel. 03-6259-1151

 NV コレクション・タイユヴァン シャンパーニュ・フリュット/ドゥーツ 2014 マルサネ・フラン/ルイ・トラベ	 アミューズ ブルゴーニュのアミューズ2種盛り合わせ ボワゾン マコガレイのクルート仕立て、ディジョン風、 コート・ド・ニュイのシャルドネのソース
2010 ジュヴレ・シャンペルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ メ・ファヴォリット/アラン・ブルゲ	ヴィアンド 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 「プフ・ア・ラ・ブルギニオン」
2005 エシェゾー グラン・クリュ/ タヴィド・デュバン コーヒーまたは紅茶	フロマージュ ブルゴーニュ産フロマージュの盛り合わせ デセール 洋梨のベル・エレーヌ



講師

廣崎(ひろさき) JSA 認定ソムリエ
パティスリーやレストランを経験し、
2013年入社。あらゆる視点で違和感
を感じさせない自然体での接客がモットー。

※都合により提供内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

「ワインセミナー」

テーマは、コート・ド・ニュイ

バリの名門レストラン「タイユヴァン」が選り抜いたフランスの銘醸ワインをご紹介いたします。



開催日時

10/3(日)、10(日) 15:30-16:30

参加費

3,300円(税込) ・ワイン3グラス
(おつまみ付き)

ご予約 Tel. 03-6259-1151

定員

各回 7名様



講師

保坂(ほさか) JSA 認定ソムリエ
2018年入社。学生時代にボルドーに語学留学。
食事とのペアリングを楽しみながら
日々ワインの奥深さに魅了されています。

- 写真はイメージです。●新型コロナウイルス感染拡大の予防のため、感染予防対策をしてご来店ください。
- 37.5℃以上の発熱または体調不良の場合は、ご来店をご遠慮ください。●飲酒運転は法律で禁止されています。
- 妊娠中及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

お酒は20歳になってから。