



アンリ・ジロー×鉄板焼 シャンパーニュディナー

アンリ・ジロー ジャパンのジェネラル マネージャーである佐藤 昭芳氏を迎え、花筐 鉄板焼ディナーを開催します。

17世紀創業、老舗メゾンが集まるアイ村を拠点とし、その長い歴史の中で、シャンパーニュ造りに多大な情熱と愛情を注ぎ、受け継がれてきました。現在も頑なに守り続ける伝統製法で、良質なブドウ本来のピュアな味わいを生かしています。

繊細にして芳醇、エレガントな飲み心地のシャンパーニュ アンリ・ジロー。希少な白・赤ワインも加え、アンリ・ジローの魅力を存分にお楽しみいただけるラインナップをご用意します。

佐藤 昭芳氏が語るシャンパーニュの奥深さとその魅力をお楽しみいただきながら、この日限りの鉄板焼ディナーとシャンパーニュ アンリ・ジローの至福のマリアージュをご堪能ください。



シャンパーニュリスト

- Esprit Nature 750ml
- Blanc de Craie 750ml
- Hommage au Pinot Noir 750ml
- Coteaux Champenois Blanc 750ml
- Coteaux Champenois Rouge 750ml
- Fût de Chêne MV 750ml
- Solera Ratafia Champenois 500ml

開催日時： 2021年11月26日（金）6:30 p.m. ～ 9:30 p.m.

料金： お1人様 63,250円（消費税・サービス料込）

場所： 鉄板焼 花筐（5F）

※ ご予約当日のキャンセルおよび人数変更は、ご飲食代の100%のお取り消し料を頂戴いたします。



HENRI GIRAUD JAPAN

ジェネラル マネージャー

佐藤 昭芳 (サトウ アキヨシ)

1990年代より数々の有名シャンパーニュブランドの日本での輸入販売に携わり、2016年からの2年間は某シャンパーニュメーカーの日本でのアンバサダーとしてプロモーションを担当。2018年1月より現職に就任。

- コマンドリユーボルドー（ボルドーワイン騎士団）会員
- JSA ワインアドバイザー

レストランのご予約・お問い合わせ

TEL 06-6343-7020（直通）

営業時間 10:00 a.m. ～ 7:00 p.m.

rc.osarz.restaurant.rsv@ritzcarlton.com