

Domaine **VILMART & C^{ie}**

1890 年創業「ドメーヌ・ヴィルマル」より 当主、ローラン・シャン氏を囲んでの スペシャル・ディナーのご案内

この度、生産量の少なさから幻とまで言われたレコルタン・シャンパーニュの「ドメーヌ・ヴィルマル」より
当主のローラン・シャン氏を特別ゲストに迎えスペシャルディナーを開催致します。
一夜限りの料理とシャンパーニュのマリアージュをお愉しみくださいませ。

◇日時: **10 月 18 日(火)** 18:30 開場 19:00 ディナースタート ※限定 30 名様

◇お一人さま **¥22,000** (お料理、ワイン、サービス料、税金込)

◇淀屋橋 odona 2 F レストラン「プレスキル」



Laurent Champs (ローラン・シャン)

ランスのすぐ南東に位置する一級格付けの村、リリーラ・モンターニュにおいて
1890 年の創業以来「テロワールの敬意」というファミリーの理念を守り続ける
ヴィルマル。1990 年よりローランが伝統を継承する。

除草剤、化学薬品を一切使用しないビオロジックによる栽培と徹底した収量制限
を施された葡萄のポテンシャルは驚愕に値する。

「同家伝統の木樽発酵、樽熟成」、別格のシャンパーニュだけが持ちうる気品と
風格から同家のシャンパーニュは「レコルタンのクリュッグ」と絶賛され
フランス国内の数多くの星付きレストランがその少ない生産量を競って
オンリストする。

当日のシャンパーニュリスト

- 1er Cru Rilly La Montagne Grande Réserve NV
- 1er Cru Rilly La Montagne Grande Réserve
Extra Brut NV(特別品)
- 1er Cru Rilly La Montagne Cuvée Rubies NV
- 1er Cru Rilly La Montagne Cœur de Cuvée 2007
- Ratafia de Champagne



佐々木康二 (ささき やすじ)

岡山のホテルを経て、神戸「アラン・シャペル」や長崎「ハウステンボス」にて
約 20 年間上柿元氏に師事する。

ルクセンブルグ、オランダの「インターコンチネンタルホテル」や
フランス パリの「ホテルクリヨン」、リヨンの「アラン・シャペル」
「ラ・メール・ブランシュ」等で働く。

神戸の「アラン・シャペル」「トランテアン」でシェフを歴任後、
2015 年 10 月に大阪・淀屋橋レストラン「プレスキル」のシェフに就任
ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表 第一回アジア大会優勝
ボキューズ・ドール国際料理コンクール本選にて世界 8 位に入賞

PRESQU'ILE(プレスキル)

〒541-0042 大阪府大阪市中央区今橋 4-1-1

淀屋橋 odona 2 F

地下鉄 御堂筋線 淀屋橋駅 10 番出口 直結

◇営業時間 ご昼食 11:30a.m~LO.2:00p.m

ご夕食 5:30p.m~LO.9:00p.m

ご予約電話番号 **TEL.06-7506-9147**