

Pierre Girardin

ピエール・
ジラルダン

メーカーズディナー開催決定！ 「あのヴァンサン・ジラルダンの息子」 プレッシャーをものともせず結果を出すスター性に期待

【記】

2019年12月3日(火) 18:30(19:00 料理スタート) All inclusive ¥17,050

ワインと料理のマリアージュをお楽しみください

- | | |
|---|--|
| NV Clairette de die(泡) | × カシスのマカロン 山羊乳チーズのクリーム |
| 2017 Bourgogne Blanc Eclat de Calcaire(白) | × ズワイガニ 根セロリ リンゴ クルミ ワルドフ風 |
| 2017 Meursault Grand Charrons(白) | × ロニョンド コックとジロール茸のフリカセ |
| 2017 Chassagne Montrachet 1er Abbaye de Morgeot(白) | × プロシェ マッシュルームとトリュフのソース |
| 2017 Pommard 1er Cru Epenots(赤)
(別料金ですがお好みでディジェスティフなど) | × 仔猪バラ肉のリヨー(コンフィ) ローズペッパーの香り
× デザート または チーズ |

食後のお飲み物 お茶菓子付き

※メニューは入荷状況等により変更になる場合があります



新しいドメーヌが自身のやり方を確立し磨きをかけるのには時間が必要。周囲の期待をはねのけて自分らしさを100%出しきるまでには、学びとトライアンドエラーのステップが必要不可欠である。しかし、ピエール・ジラルダンは並外れた才能がある。21歳という若さにして1stVTである2017年に自身の目指すスタイルを確立してしまった。

父が手放さなかった秘蔵の自社畑

2012年にボーヌのネゴシアンに会社を売却したヴァンサン・ジラルダンだが、ブドウのクオリティーの高さ故に手放すことが出来なかった秘蔵の畑があり、ピエールはそれを受け継いでいる。それに加え、父が一流のブドウ栽培家達と結んだ長期契約のおかげで、ピエールは珠玉のラインナップでワインを生産することが出来ている。彼は各テロワールに謙虚に寄り添い、はっきりとボトルに表現することが自分の義務だと感じている。



ご予約お問い合わせは TEL03-6280-6481

中央区銀座7-2-8(数寄屋通り) 高谷銀座ビル地下1階



CUISINE LYONNAISE

SALLE À MANGER
de Hisashi WAKISAKA

