美味逢宴（びみほうえん） ～ 美味しいものとの出逢い ～ Vol.1

Champagne Montaudon
シャンパーニュ・モントードン



2026 / 11 / 12 Thu.　7:00 pm～ 受付 6:30pm～

ホテルグリーンーパーク津 6階　おひとり様 15,000 円（税込）

「Champagne Montaudon（シャンパーニュ・モントードン）」は、1891年にエペルネで始まった歴史あるシャンパーニュメゾンです。
4世代にわたり受け継がれてきた伝統と情熱、そしてシャンパーニュ地方の広大なテロワールから生まれる豊かな味わいが魅力。
特にピノ・ノワール、ムニエといった黒ブドウ品種がもたらす、ふくよかで果実味豊かなスタイルを特徴としています。
本ディナーでは、モントードンの魅力を存分にお楽しみいただけるシャンパーニュと、シェフが趣向を凝らした料理とのペアリングをご用意いたします。
グラスの中に広がる味わいと料理との調和をお楽しみいただきながら、モントードンが大切にする「分かち合う喜び」を感じる特別な一夜をお過ごしください。

Special Guest
Sales Director : Asia-Pacific areaVictor LIEBAULT 氏
ヴィクトール・リエボー



ヴィクトール・リエボーは、国際ビジネスを専攻し、特にラグジュアリー業界のマネジメントを専門に学んだ後、高級プレタポルテ業界で数年間勤務しました。その後、シャンパーニュの業界に転向し、この分野で10年以上にわたり活躍しています。2つのシャンパーニュメゾンでの勤務を経て、2023年1月2日、JAD（ジャカール&アソシエ・ディストリビューション）に入社し、モントードンにおけるアジア・太平洋エリアのディレクターに就任しました。

Menu d'accords mets et champagnes en collaboration avec Montaudon
モントードン コラボレーション シャンパーニュ ペアリングコース

■アミューズ　Amuse-bouche
甘海老のカクテル　セロリレムラードとトマトのジュレ　キャビアを添えて
モントードン ブリュット・トラディション

■冷前菜　Hors-d'œuvre froid
三重県産真鯛と柿のカルパッチョ　マイヤーレモンのヴィネグレット
モントードン レゼルヴ・プルミエール・ブリュット

■ジビエの温菜　Hors-d'œuvre chaud
鹿肉のトゥルト　ソース・ポワブラード
モントードン ブラン・ド・ノワール

■魚料理　Poisson
サーモンのブレゼ　デュグレレ風　秋茸と共に
モントードン キュヴェ・ミレジメ 2018

■肉料理　Viande
シェフスペシャリテ　牛タンの赤ワイン煮込み
モントードン クラス M

■デザート　Dessert
フロマージュブランの軽いムース　ソース・フリュイ・ルージュ
モントードン ラ・グランド・ローズ

【主催】 ホテルグリーンパーク津 GREENS HOTELS　【協力】 TAKASE BUSSAN CO., LTD.