

ビストロ サヴァ サヴァ × ファミリー・ペラン

BISTRO
ÇAVA, ÇAVA



FAMILLE PERRIN

NEW SPARKLING 解禁！！

ペラン・ファミリーがシャトー・ド・ボーカステルを1909年に購入し、2代目のピエール・ペランがブドウ畑を広げ、3代目のジャック・ペランが全ての基礎を築き上げました。ジャックは1950年代当時、まだ誰も実践していなかった有機農法を取り入れ、またムールヴェードルの可能性に着目し、栽培北限地であるシャトーヌフ・ド・パプでの栽培に力を入れました。彼の哲学は2人の息子、ジャン・ピエールとフランソワ、そして5代目となる孫達によって着実に受け継がれ、現在はプロヴァンスエリアでミラヴァル・ロゼの生産を行い、南フランスおよび、世界最高のロゼの生産者として、名声を得ています。

「ラ ヴィエイユ フェルム」 ペアリングディナー 伝統を誇るフランス・ローヌより

当日のワイン&お食事

La Vieille Ferme Sparkling Réserve Brut

La Vieille Ferme Sparkling Réserve Rosé

Miraval Rosé

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Château de Beaucastel Rouge

Muscat de Beaumes de Venise

※ 当日は、サヴァサヴァ特別料理をコース形式にて
ご提供させていただきます。

<ご案内>

日時：2019年1月26日（土曜日）18:30スタート

会費：8,000円

コース料理とお飲み物を含んだ料金となります。

※表記の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

場所：ビストロ サヴァサヴァ 新宿

ご予約・お問い合わせ：03-6457-4938

※食材等によるアレルギーなどがございましたら予め係へお申し付けください。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

※未成年のお客様へのアルコールの提供はお断りしております。

