

LOUIS JADOT MAKER'S DINNER

ルイ・ジャド メーカーズディナー

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。

このたび、「TANTO TANTO THE GARDENS 五反田」にて、「ルイ・ジャド」メーカーズ・ディナーを開催いたします。

1859年から続くブルゴーニュの名門ワイナリー「ルイ・ジャド」。有数の広大な自社畠を所有する大規模なドメーヌであるとともに、優れた品質のワインを提供するネゴシアン・エルブールとしても、高い評価を受けています。

ブルゴーニュのテロワールに対する深い理解と愛情をもって、その特徴を見事に反映した個性豊かなワイン造りを行っています。

当日は、ルイ・ジャド ブランドアンバサダー 市村 暢央氏を迎え、特別メニューと4種類のワインをお楽しみいただけます。

お席に限りがございます。ぜひご予約お待ちしております。

【日 時】 2026年2月22日(日) 19:00 ~ 21:00 (18:30 受付開始)

【価 格】 ¥22,000(税込)

【会 場】 TANTO TANTO THE GARDENS 五反田

先着
20
名様限定



ルイ・ジャド ブランドアンバサダー
市村 暢央

大阪府出身。20歳で渡仏し、名門スクールで経営を学ぶとともに、フランス全土のワイナリーやレストランを足繁く訪れ、ワインとグルメに関する知識・経験を培う。帰国後数多くの名レストランにて活躍し、「カンテサンス」では8年に渡りシェフソムリエを務めた。

2018年 銀座おのでら入社。国内外の統括ディレクターとして勤務。2021年 株式会社やま幸入社。飲食部門担当取締役として店舗を統括管理。

2025年2月 株式会社やま幸を退社し独立。現在に至る

～ 特別コース ～

【前菜 ①】フランス産生ハム＆スモーク生ハム(スペック)
旬のフルーツ添えとローストアーモンド入りニョッコフリット

【前菜 ②】鯛のカルバッチョ・キャビアライムとスプラウト、
ペルガモットフレーバーオリーブオイル風味

【パスタ】長崎県産殻付き牡蠣と菜の花のクリームソース・タリアテッレ

【メイン】フランス産 鴨胸肉のローストと北海道産 士幌牛フィレのグリル
濃縮バルサミコとデュクセルマッシュルーム・北海道産 2年熟成ジャガイモ添え

【デザート】アマレッティとイタリアンドルチェ“ボネ”とピスタチオのジェラート
エスプレッソ・コーヒー・紅茶

～ ワインリスト ～

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット
ルイ・ジャド シャブリ セリエ・デュ・ヴァルヴアン 2023

ルイ・ジャド ムルソー 2022

ルイ・ジャド ジュヴレ・シャンベルタン 2023

