

## 愛好家を魅了する特別なシャンパーニュ「インフィニット エイト」ペアリングの会 「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」にて 2025 年 2 月に開催

「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」では、フランスのシャンパーニュブランド「インフィニット エイト」のペアリングの会を 2025 年 2 月 27 日(木)に開催します。



### ◆「インフィニット エイト」の最新作をひと足早く楽しめるメーカーズディナーを開催

品格あるフランス料理と、食材の魅力を引き出すワインのペアリングを提供している「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」。上質で複雑なヴィンテージ・シャンパーニュのセレクションを提案する「インフィニット エイト」のフランク・ルルー氏の来日を記念し、ペアリングの会を開催します。当日は、日本でまだ購入することのできない最新作や、コース料理に合わせたシャンパーニュをご用意してみなさまをお迎えいたします。都会の喧騒を忘れるような落ち着いた空間で、一夜限りの特別なディナーをお楽しみください。

### ◆イベント概要

日 時： 2025 年 2 月 27 日(木) 18:30 受付 19:00 スタート

料 金： 25,000 円(税・サービス料込)

場 所： 資生堂パーラー ザ・ハラジユク

電話番号： 03-3475-1021 \*イベントにつきご予約はお電話にてお願いいたします。月曜日は定休日となりますのでご注意ください。

ゲ ス ト： シャンパーニュ インフィニット エイト フランク・ルルー氏

\*定員に達し次第、ご予約受付を終了いたしますので予めご了承ください。

\*食材のアレルギーなどございましたらご予約時にお伝えください。

### ◆「インフィニット エイト」シャンパーニュ リスト

BRUT INFINITE FLOWERS (2025 年 2 月リリース)

BRUT INFINITE FLOWERS Rosé (2025 年 2 月リリース)

2006 Extra-Brut

2012 Brut

ELIXIR Brut



### ◆コース内容

キャビア・オシエトラ そば粉のダンテル カリフラワーとポワローのクリーム

帆立貝 ラビオリ/トリュフ ヴェルモットの香り

オマール海老 バターポッシュ フヌイユ/季節野菜のプレゼ クルスタッセのジュ

ハタ ロティ トリュフのピケ “ソースマルブレ”

黒トリュフ/シュブレード・ド・ヴォライユ 低温調理 フォアグラ風味のクリーム“ソースシュブレード”

ビスキュイ・フォンダン アマンド/フリュイールジュ ミルクアイスクリーム

ミニアルディーズ

コーヒー、紅茶またはハーブティー

