

資料

<<アクセス>>



【Vieille Vigne MAXIM' S de Paris】（ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリ）

【Côte de Rouge】（コート・ド・ルージュ）

【Le Boulanger Dominique SAIBRON】（ル ブーランジェ ドミニク・サブロン）

東京都港区赤坂5-3-1

最寄り駅：千代田線 赤坂駅すぐ、銀座線/丸の内線 赤坂見附駅、銀座線/南北線 溜池山王駅

<<Vieille Vigne MAXIM' S de Paris>>



40余年の歴史と伝統から培ったマキシム・ド・パリが新たに展開するピストロノミー。マキシムで育った若手のシェフ、サービス、ソムリエが本格フレンチをベースにしなが、カジュアルに食を楽しむことを意識して、メニューを開発、ワインを厳選しました。質の高い料理と様々なワインとのマリアージュをカジュアルな雰囲気の中で楽しむ。まさに、ガストロノミーをピストロノミーの感覚で味わえる空間です。気軽な日常使いから、接待まで、あらゆるシーンで気軽に使いこなせます。

<<Côte de Rouge>>

常時約50種類のグラスワインをラインナップ。抜栓時からほぼ酸化させることなく品質を保つワインサーバーを導入することで、常に良い状態のワインを提供できます。マキシム・ド・パリのセラーには約1万本のワインが眠っており、これを背景に、他では考えられないようなプレステージワインまでもがグラスで飲めます。各ワインには特徴を表したカードがセットされており、ロマネコンティからテールワインまで、様々なワインを楽しみながら気軽に味わえます。



<<ドミニク・サブロン 略歴>>



1980年 - 世界的に名高い高級レストランでシェフパティシエ・ブーランジェに携わる。

1990年 - 『ブーランジェ・パティスリー ドミニクサブロン』をパリ14区にオープン。

多くの美食ガイドや雑誌で紹介される。

1994年 - フランス 『Carrefour (カルフル)』の最高技術責任者に携わる。

1999年 - 『HOLD - MONGE (ホールドモンジェ)』社を設立。

『Le Boulanger de Monge Dominique Saibron』創立

2005年 - パリのパン屋ガイド誌にてベスト5に選出

2007年6月 - 『Le Boulanger de Monge』を売却・譲渡。

コンサルタント業として世界中で活躍中。

以上