



KEISUKE MATSUSHIMA
F R A N C E

TRUFFE d'HIVER

今季最後の黒トリュフを楽しむ会



収穫時期が12月～2月といわれる冬トリュフ。主にフランス・プロヴァンス地方、イタリアなどで収穫される非常に高価で貴重な冬の黒トリュフ。

2月、シェフ松嶋の帰国ウイークに、“今季最後の黒トリュフを楽しむ会”を開催致します。

最盛期は1月～2月で、平均的な重さは30～60gですが、中には100gを超えるものもあり形は不規則。外観はダイヤモンドカットのようにでこぼこしていて、色は熟成すると表皮・中身とも黒くなり、白い筋は収穫末期には消え、加熱によっても消えます。

官能的な香りを纏った料理の数々とワインをご用意致します。一夜限りの黒トリュフディナーをお楽しみください。

日 時：2016年2月18日（木）

時 間：受付 18:30

開宴 19:00

人 数：28名様 《限定》

料 金：1名様 30,000円（サービス料、税金共）

① お申込みは、お電話に承ります。

ご予約は 03-5772-2091



② ご予約を賜った後、下記へお振込みをお願い申し上げます。

お振込みについて

みずほ銀行 青山支店 普通 1901964 カ)アセレール

※お申込み者様のお名前の前に 0218 と記載頂き、ご入金をお願い申し上げます

※2016年2月16日（火）までにご入金をお願い申し上げます

KEISUKE MATSUSHIMA
東京都渋谷区神宮前1-4-20 パークコート神宮前1F