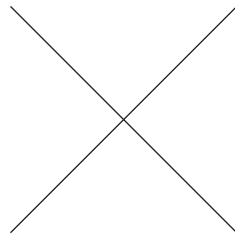




| BISTRO MARX |



| Dom Pérignon |

BISTRO MARXとDom Pérignonによるスペシャルクリスマスコース

株式会社ティエリー・マルクス・ジャパン（東京都中央区銀座）は、パリ2つ星フレンチレストランの総料理長ティエリー・マルクス監修によって、GINZA PLACEにオープンしたグランビストロ「BISTRO MARX」にて、MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社が取り扱うブランド「Dom Pérignon」とコラボレーションしたスペシャルコースを期間限定（2016年12月22日～2016年12月25日）で提供致します。「BISTRO MARX」が誇るシェフ、パティシエと「Dom Pérignon」が作り上げる大人のためのドンペリニオンペアリングクリスマスコースをお楽しみ下さいませ。

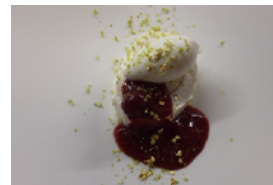
CHRISTMAS SPECIAL MENU

LUNCH 8,000 [税・サ別]

DINNER 12,000 [税・サ別]

CHRISTMAS SPECIAL COURSE

- シェフ小泉敦子による「温故知新 / 古き良きものと新しい物との融合」をテーマに考案したクリスマススペシャルコース
- パティシエ江藤英樹による「白と軽さ」をテーマに考案したクリスマススペシャルデザート



Dom Pérignon Vintage 2006 スペシャルコラボレーション

2016年12月1日～2016年12月25日限定にて、THIERRY MARX 及び BISTRO MARX の2店におきまして、ドンペリニオン ヴィンテージ 2006 をグラス 3,000円（税・サ別）、ボトル 20,000円（税・サ別）で販売中



CHRISTMAS SPECIAL FRUIT COCKTAIL

薔薇と莓

4,000円（税・サ別）

バーテンダー松下敦史による「鮮やかな赤」をテーマに考案したクリスマススペシャルフルーツカクテル
ドンペリニオンをベースに莓と自家製ダマスクローズエキスが香る

**CHEF**

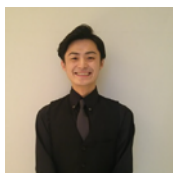
小泉 敦子 1978年3月18日生

1998年辻調理師専門学校グループ フランス校卒業後、レストラン ミクニ・マルノウチなど国内のレストランで研鑽を積み、2008年に渡仏。Château Cordeilla n-Bages、Restaurant Laurent を経て、2011年より Restaurant Sur-Mesure par Thierry Marx にてセカンドを務める。東京・銀座の THIERRY MARX 開業に伴い、総料理長に就任。

**PATISSIER**

江藤 英樹 1985年10月20日生

2005年辻調理師専門学校グループ フランス校卒業後、BEIGE Alain Ducasse TOKYO、グランドハイアット東京、DOMINIQUE BOUCHET TOKYO シェフパティシエ、SUGALABO シェフパティシエを経て、東京・銀座の THIERRY MARX 開業に伴い、シェフパティシエ就任。

**BARTENDER**

松下 敦史 1990年2月8日生

若くしてバーテンダーを志し、銀座の名店の門をたたく。バーテンダー歴としては12年。前職はShanabool GINZA 支配人を務める。ウイスキーの専門家として、その魅力を幅広く、深く伝えてきただけでなく、料理とカクテルのマリアージュを追求している。こうした活動が目され、多数のメディアに取り上げられる。東京・銀座の BISTRO MARX 開業に伴い、バーテンダーに就任。

**Dom Pérignon Vintage 2006 by MICHAEL RIEDEL**

「時」とともに「変容」を遂げるドンペリニヨンの「創造する力」を表現するため、その創作において「変容」を好むことで知られるドイツ人現代アーティスト ミハエル・リーデルとのコラボレーションが実現。

物事の抽象化における核心的アイデア、そして連続的進化の過程に見出される「美」を重んじるミハエル・リーデルが、ドンペリニヨンの類まれなる非凡性・特異性、そして豊かな味わいを直感的に表現。8年という年を経て最初の「プレニチュード」に達したドンペリニヨンの「ハーモニー・調和」、そして唯一の味わいをとらえたダイナミックな視覚的宇宙が、ボトルを彩るラベルに凝縮されている。

みずみずしく奥深い丸みのある味わいが口蓋に広がるにつれ、より複雑で個性的な味わいを醸し出す。まろやかさから滑らかさへと変化してゆく、ほのかな磯のニュアンスを持ったヨード感と塩味が上品な苦味の中に全て溶け込んでいく。

アーティフィシャルフラワーアーティスト市川明美 × ドン ペリニヨン (ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 by ミハエル・リーデル) によるドン ペリニヨン クリスマスツリーが登場

**FLOWER DESIGNER**

ラ・ヴィー・アン・フルール代表 市川明美

アーティフィシャルフラワーとは、ポリエステル、ポリエチレンなどの化学繊維や合成ゴムに加え、高級素材のシルクで作られていて、生花をリアルに再現し生花では出せない高い芸術性、耐久性にも優れた造花。

市川明美は、ラグジュアリーなホテルのロビーをはじめオフィスや病院、ゴルフ場施設などの装花をインテリアとのコーディネートを考えプロデュースしており、舞台やコンサートなどイベントの装花も手がけているなど幅広く活躍。

RESTAURANT DATA

店名	BISTRO MARX
営業時間	[BISTRO] 11:00-23:00 / OPEN 7 DAYS A WEEK [BAR] 23:00-26:00 / CLOSED SUNDAYS & HOLIDAYS
TEL	03-6280-6234 (ご予約)
所在	東京都中央区銀座 5-8-1 GINZA PLACE 7F
URL	www.bistromarx.jp

[本件に関するお問い合わせ先]

株式会社ティエリー・マルクス・ジャパン

担当 : 津屋剛介

TEL : 03-6280-6236 FAX : 03-6280-6237 E-MAIL : tsuya@thierrymarx.jp