

女の子のためのバレンタイン企画

Sweet n' Love Valentine



開催日時

2月11日(土)
18:30 ~ 21:30 (受付開始18:00)

2月14日(火)
17:30 ~ 24:00 (L.O 23:00)

開催会場

『タブローズ 代官山』
http://www.tableaux.jp
【住所】
東京都 渋谷区猿楽町11-6 サンローゼ代官山B1
【交通】
東急東横線 代官山駅 徒歩3分

当日内容・スケジュール

2月11日(土)
『ショコラティエ ステファン・ヴューとチョコレートボックスを作る』
タブローズディナービュッフェ付
18:00 受付
18:30 「チョコレートボックス」作成開始
19:30 完成した方から順次ディナータイム

2月14日(火)
『バレンタインディナーコース』
チョコレートビュッフェ・プチギフト付
営業時間 17:30-24:00(L.O23:00)

募集定員

60名 先着順

参加費

価格: 各6800円

ご予約受付

タブローズ代官山 03-5489-2201

当日はテレビ・雑誌等の撮影が入る可能性があります。予めご了承下さい。
料金につきましては当日会場にてお支払い下さい。
内容は一部変更となる場合がございます。詳細は直接店舗までお問い合わせ下さい。



ヨーロッパの古城を思わせる重厚感溢れる空間

11日チョコレートボックス
オリジナルデコレーション

14日チョコレートビュッフェイメージ



ステファン・ヴュー プロフィール
1998年 仏デザートコンクールのジュニア部門で優勝。
「リシャル・クタンソー」、「キィ・サヴォワ」
といった名だたるレストランで修行を積む。

2001年 「世界一のパティシエ」といわれるピエール
・エルメ氏に弟子入り。エルメブランドの
日本進出の一員として来日。

2003年 資生堂に活躍の場を移し、資生堂バーラー
の指揮を担う。

2006年 ~ (株)グローバルダイニング エグゼクティブ・
パティシエとして、レストラン、カフェの
スイーツ部門、チョコレート専門店「デカダンス
デュショコラ」の指揮を担う。

ギャラリー



11日 チョコレートボックス作成



14日 バレンタインディナー



= MY SWEET COURSE =

モラキュラ アミューズ アソート
- ニュースタイルカプレーゼ、球体味噌、フォアグラマカロン -

アーモンドエスプーマ
- チョリソークランプル -

蟹とガスパッチョのメリメロ
- アボカド、角切り甘いトマト、オリーブオイルアイスクリーム -

ローストロブスター
- 甘口ワインとバニラソース、ポテトニョッキ、ミニ野菜 -

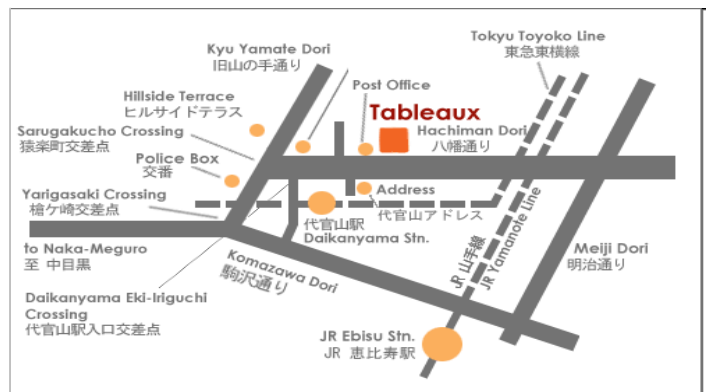
ローストダック
- レッドワインオニオンジャム、スイートサワーソース -

ショコラピュッフェ

ご予約受付

タブローズ代官山 03-5489-2201

当日はテレビ・雑誌等の撮影が入る可能性があります。予めご了承下さい。
料金につきましては当日会場にてお支払い下さい。
内容は一部変更となる場合がございます。詳細は直接店舗までお問い合わせ下さい。



企画

株式会社グローバルダイニング <http://www.global-dining.com/>
広報 03-3407-0561 担当: 山口(内線26)・齋藤(内線11)