

MENU “ACCORDS METS ET VINS”

¥ 6,800

春のペアリングコース

AMUSE-BOUCHE / アミューズ

Beignet de tige de Pétagite & Royale d' asperge blanche
落の臺のベニエと白アスパラガスのロワイヤル

2008 Riesling Edition, Querbach, Rheingau 【GERMANY】
2008 リースリング、ラインガウ 【ドイツ】

L'ENTRÉE / アントレ

Euf frit « Nid d' oiseau », Robe de fromage comté et petit pois à la française
“鳥の巣タマゴ” コンテチーズを纏わせて グリンピースのア・ラ・フランセーズ

2015 Côte du Jura, Chardonnay, Dom Jean Luc Mouillard, Jura 【FRANCE】
2015 シャルドネ、ジュラ 【フランス】

L'ENTRÉE / アントレ

Noix de st-jacques poêlée, légumes sauvage de printemps à la poutargue
帆立貝のポワレ 春の山菜 カラスミを纏ったソース

2018 SAKE ORBIA ~ LUNA ~, WAKAZE, Yamagata 【JAPAN】
2018 日本酒、酒米：酒の華、雪化粧 山形県庄内産 【日本】

LA VIANDE / お肉料理

Coquelet de volaille, suprême rôti et cuisse roulée au son jus, ail noir
ひな鶏 胸肉のロティともも肉のファルシ そのジュと黒にんにく

2013 Carmignano "Villa di Capezzana", Capezzana, Toscana 【ITALY】
2013 サンジョベーゼ&カベルネソーヴィニヨン、トスカーナ 【イタリア】

LE DESSERT / デザート

« AMAOU » Fraise et litchi, crème mascarpone
« あまおう » 福岡県産あまおうとライチ マスカルポーネのクリーム

2015 Montes Late Harvest, Gewürztraminer, Central Valley 【CHILE】
2015 ゲヴェルトトラミネール、セントラル・ヴァレー 【チリ】

世界を旅するペアリング (ワイン主体5グラス)

La Quantité Minimum (4グラス 各 45ml) _____ ¥ 3,000

La Quantité Normale (4グラス 各 60ml) _____ ¥ 4,000

La Quantité Maximum (4グラス 各 75ml) _____ ¥ 5,000

*Vin de Dessert (デザートワイン 1 グラス 40ml)

*アイテムやヴィンテージが変更になる場合がございます。
*表示価格には別途消費税、サービス料10%がかかります。
*Wines and vintages will be changed.
*Ttax and 10% service will be added.