

# MENU “ACCORDS METS ET VINS”

¥ 6,800

冬のペアリングコース

## AMUSE-BOUCHE / アミューズ

*Flan d' oursin aux poireaux Japonais*  
雲丹の濃厚フラン

2017 *Xarel-lo, Vermell Brisat, Vinyes Singulares* 【SPAIN】  
2017 チャレットロ、カタルーニャ 【スペイン】

## L'ENTRÉE / アントレ

*Grenouilles sautées, pomme fruit au vin de riz, sauce fromage bleu*  
酒粕香るりんごのクリームとグルヌイユ 熟成ブルーチーズのソース

2016 *Vouvray Demi-Sec, Clos de Vaux, Dom Vigneau-Chevreau* 【FRANCE】  
2016 シュナンブラン、ロワール 【フランス】

## LE POISSON / お魚料理

*Truite à la nage, légumes oubliés*  
マスのナージュ 冬仕立て 根菜の薫りとテクスチャー

2017 *Breva Syrah Rosé, Alpamanta* 【ARGENTINE】  
2017 シラー、メンドーサ 【アルゼンチン】

## LA VIANDE / お肉料理

*Caille farcie, harmonie de la clémentine et le foie gras*  
フォアグラとウズラのファルシ ソース・クレモンティーヌ

2016 *Lia Vi Barbera d'Asti Carussin* 【ITALY】  
2016 バルベーラ、ピエモンテ 【イタリア】

## LE DESSERT / デザート

«KOUCHI・SHIRAKI orchard» *Coupe aux BUNTAN Gelée à la verveine et sorbet au yaourt*  
«高知県・白木果樹園» 水晶文旦とベルベーヌのジュレ ヨーグルトのソルベを添えて

*Pairing Original Cocktail (KUMQUAT Liqueur de France, Kimia)*  
ペアリング オリジナル カクテル (クムカット・リキュール・ド・フランス・キミア&ヨーグリート)

## 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.  
\*8% tax and 10% service will be added.