

Menu	Wine List
<p style="text-align: center;">Canapés</p> <p>蟹とムール貝のマリニエール パンブルームスのパフューム アンディーブのグラチネとモルタデラハム マグロとインゲンのひとくちニース風サラダ 小茄子のクラフティ シェーブルチーズのムース</p>	<p style="text-align: center;">BACHARACHER RIESLING SEKT BRUT 2011 バッハラッハー・リースリング ゼクト・ブリュット 2011年</p> <p>世界遺産に指定されるライン川流域に位置する伝統あるワイナリー 伝統的な瓶内二次発酵により5年以上熟成 柑橘系果実や白い花などのアロマと豊富なミネラル感 長期熟成によるクリーミーな泡立ち</p>
<p style="text-align: center;">アーモンドを纏ったフォアグラのポアレ セロリアブのピュレ フレッシュベリーソース</p>	<p style="text-align: center;">HEIMERSHEIMER SONNENBERG HUXELREBE TROCKENBEERENAUSSLESE ハイマースハイマー・ゾンネンベルク フクセルレーバ トロッケンバーレンアウスレーゼ 2015年</p> <p>生産者は家族経営の「極甘口の有名人」 蜂蜜の風味に、とろりとした舌触りの濃厚な極甘口ワイン</p>
<p style="text-align: center;">海老のコンフィ 西瓜のガスパッチョソースと クリームチーズのコンパチビリティ</p>	<p style="text-align: center;">RANDERSACKER SONNENSTUHL SILVANER Q.B.A 2015 ランダーズアッカー・ゾンネンシュトゥール シルヴァナー・クーバーアー</p> <p>生産者はフランケン地方にあるモダン・フランケンワインの先駆者 完全な有機栽培を実施 少し変わった平らな形のボトルは「ボックスボイテル」と呼ばれる テロワールを重視した豊富なミネラル感とスッキリした酸の後味</p>
<p style="text-align: center;">鴨胸肉のエグイット とろろこしのピュレ オレンジソース</p>	<p style="text-align: center;">HUBER SPATBURGUNDER Q.B.A TROCKEN 2014 フーバー・シュベート・ブルグンダー クーバーアー トロッケン 2014年</p> <p>世界最高峰のドイツ産ピノ・ノワールの造り手 綺麗なルビー色の外観 ベリー系のアロマに、スパイスや樽由来の木のニュアンス 果実味と上質なタンニンの味わい</p>
<p style="text-align: center;">エーデル ピルツ ケーゼ、 ブリア サヴァラン、エボワス</p>	<p style="text-align: center;">HEIMERSHEIMER SONNENBERG HUXELREBE TROCKENBEERENAUSSLESE ハイマースハイマー・ゾンネンベルク フクセルレーバ トロッケンバーレンアウスレーゼ 2015年</p> <p>生産者は家族経営の「極甘口の有名人」 蜂蜜の風味に、とろりとした舌触りの濃厚な極甘口ワイン</p>
<p style="text-align: center;">抹茶のオペラ アングレーズソース</p> <p style="text-align: center;">コーヒー又は紅茶</p> <p style="text-align: center;">パン</p>	