

「ボルドーワイン特選」

Menu	Wine List
<p>Canappe 鴨胸肉のスライス 葡萄のコンポート添え サーモンとかぼちゃのサラダ ナッツを纏ったフォアグラのキャラメリゼと無花果添え 秋刀魚のマリネと大根のグレック野菜</p>	<p>HENRI GIRAUD CHAMPAGNE ESPRI NATURE BRUT 造り手は1625年創業の老舗。WA92点、WS92点 リザーヴワインを50%も使用して造られる究極辛口タイプ。 完熟したピーチや洋ナシの繊細な香り。 バニラやペッパーのニュアンス、ミネラル感や酸味も感じられる。</p>
<p>Hors-d'œuvre 鮫鱈と白子のサラダ仕立て マッシュルームのマリネ添え</p>	<p>CLOS FLORIDENE BLANC 2016 「白ワインの法王」が手掛けるボルドーブランの逸品。WS91点、 デキャンタ誌93点 ライムや蜜りんごにタイムのニュアンスを感じる香り。ミネラル豊 かで、濃縮した果実味。 サッパリとした酸味の余韻。 飲み頃; ~2024年</p>
<p>Hors-d'œuvre 冷製ローストビーフのスライスと ギリシャ風野菜のマリネ 柚子香るサフランのソース</p>	<p>CHATEAU LAFLEUR GAZIN 2016 WA 93点、JS93点の高得点。 グレートヴィンテージ2016年もの。 ラズベリー、プラム、ブラックベリーのアロマ。 チョコレートやスパイスのニュアンス。 柔らかいタンニンとミネラル感。</p>
<p>Poisson 手長海老のパン粉焼 季節の野菜添え 赤 ワインのソース</p>	<p>CHATEAU LAGRANGE 2015 シャトーの歴史は19世紀に遡り、1983年にサントリーが取得。 メドック・グランクリュ・クラッセ格付け3級。WA93点 色調は濃い紫色。 ローストグリル、エスプレッソなどのアロマ。 果実味には凝縮感ありフルボディでパワフル、長期熟成タイプ。</p>
<p>Fromage ゴルゴンゾーラ ラングル シャウルス サントモール・ド・トゥーレーヌ</p>	<p>POL ROGER CHAMPAGNE BRUT RESERVE 1849年から家族経営を貫く名門の造り手。 英王室御用達。WA 92点、WS92点 洋ナシ、マンゴー、スイカズラ、ジャスミンの花のアロマ。 時間と共にブリッシュやバニラの香り。</p> <p>CHATEAU COUTET 2006 造り手は1643年創業、ソーテルヌ格付け第一級の実力派。 WA93点、WS94点の高得点。 パッションフルーツ、マーマレード、ナッツなどの複雑なアロマ。 柑橘系の爽やかな風味に桃のニュアンス。</p>
<p>Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン</p>	