

Menu	Wine List
<p>Canappe 生ハムと茸のマリネ 柚子の香り トロサーモンと南瓜のサラダ添え 鴨肉のスライス 葡萄のコンポート添え 鱈のマリネと大根のグレック野菜</p>	<p>SCHRAMSBERG BRANC DE BLANCS NORTH COAST 2015 シュラムスバーグ ブランドブラン ノースコースト 2015年 Schramsbergは加州有数の発泡ワインの造り手として名高い。 150年前から伝統的なシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造る。 グレープフルーツ、マンゴ、レモンなどのアロマ。 柑橘系の味わい、爽快感のあるスッキリとした酸味の余韻。</p>
	<p>SCHRAMSBERG BRANC DE NOIRS NORTH COAST 2015 シュラムスバーグ ブランドノワール ノースコースト 2015年 米国ホワイトハウスの御用達として幾度も使用される。 リンゴ、マンゴー、杏などの果実の香り。 口に含むとショウガ、オレンジ、ラズベリーの味わい。 サッパリとした酸味の余韻。</p>
<p>Hors-d'œuvre フォアグラのタンバル仕立て 柿のソース</p>	<p>STAG'S LEAP WINE CELLARS KARIA CHARDONNAY 2016 スタッグス リープ ワイン セラーズ カリア シャルドネ 2016年 1976年「パリの審判」事件で同社のカベルネ・ソーヴィニオンが第一位に輝く。 WA90点 桃、リンゴ、レモンなどの豊かな香り。 海からの冷涼な風を受けた爽やかな酸味が特徴。</p>
<p>Hors-d'œuvre 茄子のムースと 秋刀魚のパネ シトロンヴェール</p>	<p>CHATEAU MONTELENA SAUVIGNON BLANC NAPA VALLEY 2017 シャトー モンテレーナ ソーヴィニオン ブラン ナパ ヴァレー 2017年 1976年「パリの審判」事件でシャルドネ部門で優勝。 冷涼な気候を映す柑橘系・ハーブ系の風味と心地よい酸味を持つエレガントな仕上がり。</p>
<p>Viande 骨付きラム肉のロースト トマトのソース</p>	<p>RIDGE EAST BENCH ZINFANDEL 2016 リッジ イースト ベンチ ジンファンデル 2016年 1976年「パリの審判」事件の赤ワイン部門で5位、 1986年のリターンマッチで同じく「モンテペロ」が2位 WA 92点、WS90点 赤系果実の香りにかすかなバニラとスパイスのニュアンス。 チェリーやラズベリーの風味、酸味と柔らかいタンニン。</p>
<p>Fromage シュロップシャーブルー オッチェッリ アル パローロ ブリアサヴァラン</p>	<p>ROYAL OPORTO TAWNY 10Y DOC ロイヤル オポルト タウニー 10年 DOC REAL COMPANHIA社は1756年創業、 王室御用達の伝統ある造り手。 このポートは、フルーティーで甘く、奥深い味わい。 食前、食後酒として楽しめる。</p>
<p>Desserts メロンのショートケーキ</p>	
<p>Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン</p>	