

「世界の泡もの大集合」

| Menu   | Wine List   |
|--|---|
| <p>Canapés<br/>赤ワインで染めたブレッドにモルタデラと柿を乗せて<br/>秋刀魚のマリネと大根のコンソメ煮<br/>栗とクリームチーズのコントラスト<br/>海老のクミン風味<br/>マカロンと鴨肉</p> | <p>CREMANT DU JURA<br/>クレマン・デュ・ジュラ<br/>生産者は、ジュラ地方の歴史あるワイナリー<br/>伝統的な瓶内二次発酵の後、15~18ヶ月熟成<br/>柑橘系果実や白い花などの芳しい香り<br/>ビュアな果実味とエレガントなミネラル味の味わい<br/>“QUALTET” ANDERSON VALLEY BRUT ROSE<br/>”カルテット”・アンダーソン・ヴァレー・ブリュット・ロゼ<br/>エレガンスとフレッシュネスを表現するため、<br/>他のロゼに比べてシャルドネを多く用いる(ロデレール・スタイル)<br/>リッチな果実味とフレッシュさが感じられる上品なスタイル</p> |
| <p>レクタングルに整えた鱈と薩摩芋<br/>茸のソースとバルメザンの泡ソース</p>  | <p>MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL<br/>モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル<br/>1743年、クロード・モエにより創立されたモエ・エ・シャンドン社<br/>緑がかった淡い黄色<br/>ブリオッシュのニュアンス、ほのかなフルーティー(新鮮な果実)、フローラル(白い花)な香り</p>  |
| <p>蟹とクスクスのメランジェ<br/>蟹味噌をアクセントにしたソース</p>  | <p>PIETRABIANCA<br/>ピエトラビアンカ 2014年<br/>WA 90点<br/>南伊ブリアア州のトップ生産者(アンティノリ系)<br/>爽やかなミネラル感と梅の風味</p>  |
| <p>仔羊の炭を使ったロースト<br/>白菜をエチューベにしたソース</p>   | <p>ALTOS IBERICOS RESERVA 2012<br/>アルトス・イベリコス レゼルヴァ 2012年<br/>西の名門トレスが造るリオハの上級キュヴェ<br/>レゼルヴァの最低36ヶ月の規定を上回る48ヶ月もの熟成期間<br/>深いビーレドの色調<br/>ブラックチェリーの濃厚な果実味、黒胡椒を思わせるスパイシー<br/>しっかりとした骨格に熟したタンニンを感じる舌触り</p>   |
| <p>モン・ドール、<br/>テット・ド・モアヌ、フルム・ダンペール</p>   | <p>CORDILLERA BRUT PINOT NOIR<br/>コルディエラ・ブリュット ピノ・ノワール<br/>西ペネディス地方の名門トレスがチリで造る泡ものの逸品<br/>透き通った黄金色<br/>丸みのあるリッチでふくよかな口当たりと洗練されたフレッシュな果実味</p>  |
| <p>タルトタタンアラフューチャー<br/>コーヒー又は紅茶<br/>パン</p>  |   |