

| Menu | Wine List |
|--|---|
| <p>canappe</p> <p>鴨胸肉とポワロー葱のグリル オレンジ添え 豚のリエット キャベツの酢漬け添え マグロと茄子のピュレ シェリービネガーのソース ポイルドシュリンプと西瓜のガスパチョソース</p> | <p>HOUSE OF ARRAS GRAND VINTAGE 2005 ハウス・オブ・アラス グランド・ヴィンテージ 2005年 シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵、84ヶ月間の長期熟成 ソテーしたマッシュルームやトースト、魅惑的なスパイスのアロマ。 バタートーストやトリュフの味わい。</p> |
| <p>Hors-d'œuvre</p> <p>3種の甘酸っぱい大根を纏った ズワイ蟹 レモンと生姜のアクセント</p> | <p>VILLA MARIA ESTATE SAUVIGNON BLANC RESERVE MARLBOROUGH WAIRAU 2017 ヴィラ・マリア・ソーヴィニオン・ブラン リザーブ・マールボロ・ ワイラウバレー 2017年 造り手は世界のワインコンクールでNZL最多の受賞歴を誇る。 2018年サクラアワードで金賞。 パッションフルーツやグレープフルーツが香る力強いアロマ。 ハーブとトロピカルフルーツの香り。</p> |
| <p>Hors-d'œuvre</p> <p>パセリでマキヤージュした鴨のリエット ズッキーニの ムースと共に</p> | <p>MAX'S CHARDONNAY PENFOLDS 2017 マックス・シャルドネ・ ペンフォールズ 2017年 1844年英国から移住したペンフォールズ博士がワイン (酒精強化ワイン)造りを始めたのがPenfolds社の始まり。 ネクタリンやレモンのアロマ。 アーモンドや熟成したオーク香が絡み合う。</p> |
| <p>Viande</p> <p>オーストラリア産仔羊のロースト 山椒風味のソース とうもろこしのフォンダン</p> | <p>CLOUDY BAY PINOT NOIR 2015 クラウディ・ベイ ピノ・ノワール 2015年 ルイ・ヴィトングループ所有の造り手。 赤いチェリーや野生のセージの花のアロマ。 ドライハーブ、焦がしたオーク、赤系果実の豊かな味わい。 絹のように滑らかなタンニンの味。</p> |
| <p>Fromaje</p> <p>シュロップシャーブル デリスパパイア カマンベール ド ノルマンディー</p> | <p>PENFOLDS SHIRAZ KALIMNA BIN 28 2016 ペンフォールズ・シラーズ カリムナ・ビン28 2016年 WA 91点 造り手は豪州で最も古い歴史を有するPenfolds社。 豪州シラーズの特徴がよく表現されたワイン。 果実味、酸味とオークのニュアンスが絶妙のバランスを保つ。</p> |
| <p>Desserts</p> <p>ラミントン</p> | |
| <p>Café ou Thé</p> <p>コーヒー又は紅茶</p> <p>Pain</p> <p>パン</p> | |