

## 【特別コース料理(全6皿)】

	種類	国/地方	ワイン名	作り手	ブドウ品種	コメント
●アミューズ 長野県産"千代幻豚"と牛蒡のリエット サントモルトゥーレーヌの グラチネと	泡	フランス  ラングドック	Aimery Grande Cuvée 1531 Cremant de Limoux Blanc Brut	Sieur d'Arques	Chardonnay 70% Chenin blanc 20% Mauzac 10%	シャンパンに戦いを挑んだクレマン。 リッチなボリューム感と繊細な泡は 最高の食前酒になる。
●前菜 能登産ばい貝と ロワール産ホワイトアスパラガス のサラダ	白	スペイン  ガリシア州	Terras Gauda O Rosal 2015	Bodegas Terras Gauda	Alvarinho 70% Loureiro 20% Caíño Blanco 10%	熟したピーチやオレンジピールの香り。 程よい甘みは食欲を進めてくれる。
●温前菜 フォワグラ香る筍の ブルゴーニュ風	赤	イタリア  ヴェネト州	SenzaFine ROSSO VERONA 2014	Corte Adami	Corvina ?? % Merlot ?? % etc... ?? %	陰干し葡萄の仄かな甘みと隠れた青味。 バランスの良い酸味が特徴の赤ワイン。
●魚 能登直送 真鯛のグリル 優しく温めたトマト のソース	ロゼ	フランス  ラングドック	Charmes de Nysa 2014	Vignobles Blanville	Grenache ?? % Cinsault ?? % Shrah ?? %	美しいサーモンピンク色。 フレッシュでミネラリー。 爽やかな果実味は魚介にぴったり。
●肉 十勝ハーブ牛の塩窯焼き モリユ茸の カプチーノソース  ●デザート CILQ風 ラム酒のパバ	赤	アルゼンチン  メンドーサ州	ADELANTE 2014	Don Eugenio Vinyard	Malbec 100%	力強い果実味は程よいタンニンと酸味の バランスで飲みやすさを実現している。 日本では殆ど飲むことの出来ない新しい アルゼンチンワイン

