

「葡萄酒種別/産地別ワインの比較飲み」

Menu

Canapés

ズッキーニのカップに入った冷製ラタトゥイユ ノレソレ添え

玉葱のクレームブリュレ

たまごをスフレにしたペペラドソース

きくらげを使ったジェジェのテリーヌ

Roasted duck breast slices and foie gras mousse with fresh berry sauce

鴨胸肉とドームに仕上げたフォアグラのムース

フレッシュベリーソース

Norway lobster pane and vegetable ravioli with squid ink sauce

手長海老のパネ 野菜のラビオリとイカ墨ソース

Poached Australian beef, Tofu mousse and Shiitake mushroom duxelles

with garland chrysanthemum sauce

オーストラリア産牛肉のポシェ

豆腐のムースと椎茸のデュクセル 春菊ソース

Tete de moine, Brillat-Savarin, Sainte maure de Touraine with dried fruits

テット・ド・モワンヌ ブリア・サヴァラン サントモール・ド・トゥレーヌ

ドライフルーツ添え

Chocolate of the Future

ショコラを使ったガトー 牛乳のアイスクリーム添え

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Bread

パン

Wine List

Dosnon & Lepage Champagne "Recolte Noir"

ドノン・エ・ルパージュ シャンパーニュ・”レコルト・ノワール”

光沢のある淡黄色。爽やかな青リンゴや洋ナシのアロマ。

Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノアール エキストラ・ブリュット

果実味のふくらみと、自然な旨みのある仕上がり

Chardonnay 2014

シャルドネ 2014年

レモンと洋ナシ、白い花の優しい香り。熟成したバナナのニュアンス。

Monterey Chardonnay 2014

モントレイ・シャルドネ 2014年

冷涼地モントレイならではのフレッシュで爽快感、かつエレガントなシャルドネ

Crozes Hermitage Vieilles Vignes 2013

クローズ・エルミタージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2013 年

ラズベリーやブラックベリーの実味 トーストやアニスのニュアンス

Small Forest Shiraz Orange 2014

スモール・フォレスト・シラズ・オレンジ 2014年

黒系果実にコーヒーやチョコレート、スパイスのニュアンスが溶け込んだアロマが魅力的

穏やかなタンニンとクリーミーな舌触り。

April 20, 2017

Hotel Chinzanso Tokyo