

## 「ロワール/アルザスを往く」

Menu	Wine List
<p>Canappe タルト・ア・ロニオン 鯛と白ワインゼリー 生ハム入りのオムレツ</p>	<p>CREMANT d'ALSACE BRUT MILLESIME 1993 27年熟成の希少なバックヴァンテージ。 造り手にルー・デュモン仲田氏が師事。 シャンパーニュ二次発酵方式。 青りんごのような果実味と花の華やかな香り。 爽やかなミネラル感と酸味の後味。</p>
<p>Hors-d'œuvre フォアグラボワレとイチジクのコン フィ 茸と春菊のサラダ添え</p>	<p>COTEAUX du LAYON CHATEAU du BREUIL 1985 希少な34年熟成の貴腐ワイン。 ヒュー・ジョンソン氏; 4つ星評価。 ロバート・パーカー氏; 果実味、甘味、酸味が上品に混ざり合った優雅なワイン。 瓶蓋によりスパイスを利かせた焼きりんご蜂蜜、パタースコッチの味わい。</p> <p>ALSACE GRAND CRU 2015 ROSACKER T E RRES d'TOILES 造り手はクリストフと由佳さん夫妻。 ビオディナミ農法を実践。 柑橘系果物、白色の花の香り。 ミネラル、アカシアの花、蜂蜜のニュアンス。 魚、各種肉類、鍋物との相性がよい。</p>
<p>Hors-d'œuvre 鯛とホタテのナント風 黒キャベツのピュレー</p>	<p>POUILLY FUME AUBAINE DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT 2017 造り手はブイ・フュメで数少ないビオロジック(有機農法)栽培を実践。 コルクを抜くや否や立ち上がるスモーキーなクリンティ香(火打石の香り)が特徴。 仏ミシュラン星付き高級レストラン多数にオンリスト。</p>
<p>Viande 牛ロースのロティー 赤ワインでミジョテした冬の根菜</p>	<p>BOURGUEIL CAVES DUHARD 1997 23年熟成のバックヴァンテージ。 ロワール赤は1997年がスーパーグレイト。 口当たりの良いタンニン、長く続くアロマ。 左岸のシノンハミレの香り、右岸のブルグイユはサクランボやフランボアーズの香り。</p> <p>ALSACE St-HIPPOLYTE ROUGE DOMAINE MARCEL DEISS 2018 造り手はロバート・パーカー満点五つ星。 きりりとした酸とミネラル感。 完熟した黒い果実の風味とエレガントな、デリケートな味わい。</p>
<p>Fromage お任せチーズ ドライフルーツの盛り合わせ</p>	<p>CREMANT DE LOIRE QUADRILLE EXTRA BRUT LANGLOIS CHATEAU 2012 4つのテロワールのブドウを使用。 シャンパーニュ方式48か月以上の熟成。 細やかな泡、繊細な香り。 上品な味わいと余韻。 "カドリーユ"は4人の騎手が馬と共に四角い隊列で演じる歴史的なパレード。</p>
<p>Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン</p>	