

「ロワール/アルザスを往く」

Menu	Wine List
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	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。
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	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、バタースコッチの味わい。 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。
Hors-d'œuvre 鯛とホタテのナント風 黒キャベツのピュレー	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。
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	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。 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。
Fromage お任せチーズ ドライフルーツの盛り合わせ	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。
Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン	