

「ブルゴーニュワイン特選」

Menu	Wine List
<p>Canappe サーモンのマリネ サーデインのオリーブオイル煮 生ハムのカナッペ</p>	<p>CREMANT DE BOURGOGNE DOMAINE FRANCOIS MIKULSKI 造り手はムルソー切っでの気鋭ドメーヌ。 ムルソーの格付け畑のブドウを含む。 リンゴ、グレープフルーツ、洋ナシの芳醇な果実のアロマ。 爽やかなパイナップル、黒蜜の甘味、キレもあるミネラル感。</p>
<p>Hors-d'œuvre フォアグラのメダイオンと葡萄のコン フィ コーヒーの香り</p>	<p>CHABLIS GRAND CRU "LE CLOS" LA CHABLISIENNE 2016 造り手はシャブリの最大生産量を誇り、評価・人気共にトップ。 WA 91点、JS94点の高得点。 力強く凝縮された果実味。 フィニッシュにも力強い究極辛口。</p>
<p>Hors-d'œuvre オゼイユオイルでマリネしたイサキ ヴェルデソース</p>	<p>PURIGNY MONRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN DOMAINE GAELLE & JEROME MEUNIER 2017 ピュリニ銘醸一級畑。 仏オーク樽14か月熟成で造る。 色調は緑がかった黄金色。 適度な酸味。若いうちからでも、更に熟成させると一層際立つミネラル感。</p>
<p>Viande ローストビーフの菜園風 ビンコットソース</p>	<p>GEVREY CHAMBERTIN LOUIS LATOUR 2015 1731年創業以来の伝統的な家族経営。 ブルゴーニュで最大規模のグラン・クリュを所有。 しっかりとした豊富なタンニンと果実の凝縮感。 土や茸などの複雑なニュアンス。 肉料理や茸類との相性がよい。</p> <p>CHAMBOLLE MUSIGNY BOUCHARD PERE & FILS 2017 造り手は1731年創業、ブルゴーニュの名門。 WA90点、WS90点 スマレや赤い色の果実(ラズベリー、ストロベリー)のアロマ。 ブルーベリー、トリュフ、下草のニュアンス。 シルキーで滑らかなタンニン、繊細ながら僅かな酸味の味わい。</p>
<p>Fromage ブリヤ・サヴァラン エポワス ロックフォール スチルトン ドライフルーツの盛り合わせ</p>	<p>CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR DOMAINE HUBER-VERDEREAU ピオディナミ認証を受ける新進気鋭の造り手。 洋ナシ、リンゴ、ライムなどの白い花のアロマ。 ハーブのニュアンス。</p>
<p>Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン</p>	