

～葡ワインと世界二大貴腐ワインとの競演～

Menu

Canapés

Endive au bleu d'Auvergne アンディーブとブルーチーズ

Pâté de campagne 田舎風パテ

Noix de Saint Jacques fumée 帆立貝の燻製プロジェクト

Hors-d'œuvre

Foie gras de canard poêlé aux raisins frais

フォアグラのソテー 葡萄とほのかに甘い蜂蜜のソースで

Poisson

Sole de Douvres grillée beurre blanc

ドーバーソールの網焼き 軽いレモン風味ブルーブランソース

Entrée

Aiguillette de boeuf japonais braisée à la mode

Garniture de légumes

国産牛イチボ肉のブレゼ 小野菜添え

Assiette de fromages et pain noix raisins / チーズ

クルミとレーズンのパン 蜂蜜 胡桃 レーズン添え

Fourme d'Ambert フルム・ダンベール

Reblochon ルブロッション

Gaperon ガプロン

Langre ランゲル

Dessert

Tarte à la banane et Glace pistache

バナナのタルトとピスタチオのアイスクリーム

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

Wine List

Aliança Rosé Bruto

発泡ワイン

熟したいちごのアロマ、りんごの香り

Les Carmes de Rieussec

ソーテルヌ (貴腐ワイン)

蜂蜜・アーモンドの香り、甘い果実の味わい

Aveleda Alvarinho Branco

白ワイン

柑橘系の香り、ジューシーな味わい

Paulo Laureano Reserve Tinto

赤ワイン

酸味とタンニンの味わい、オークの香り

Royal Oporto Tawny 10Y

ポート

フルーティで甘く、ふくよかな奥深い香り

Tokaji Aszu 5 Puttonyos

トカイ (貴腐ワイン)

アプリコットや蜂蜜の甘さ

ビロードのようなソフトな口当たり

June 10, 2014

Hotel Chinzanso Tokyo