

「ボルドーワインとフランス料理のタベ〜右岸・左岸ワインの競演」

**Menu**

**Canapés**

クラテッロジベッコとセロリのクルディテ  
ツナとからすみのプチクロワッサン  
パデ・ド・カンパーニュ  
鮭とズッキーニのピンチョス

**Hors-d'œuvre**

Tartare de noix de Saint-Jacques parfumé au yuzu, truite fumée accompagnée de légumes  
柚子で香りをつけた帆立貝のタルタル 静岡県産の鱒のフュメ 彩野菜を添えて

**Entrée**

Cœur de filet de bœuf rôti et foie gras poêlé, purée de pomme de terre et truffe  
Sauce bordelaise  
牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え  
トリュフ入りインカのめざめポテトのピュレ  
エシャロット入り赤ワインソース(ボルドレーズ)

**Assiette de fromages / チーズ**

ブルーデュヴェルコールサスナーージュ Bleu du Vercors-Sassenage ローヌアルプ圏  
フルムダンバール Fourme d'Ambert オーヴェルニュ圏  
ブリドモー Brie de Meaux ロレーヌ圏  
ポン レヴェック Pont -l'Evêque ノルマンディー圏  
サントモールブラン Sainte-Maure Blanc サントル圏  
ミモレット Mimolette ロレーヌ圏  
レーズン・胡桃・ドライイチジク ハニーコム リンゴのピュレ黒粒胡椒つぶし

**Dessert**

Bavarois à la crème parfumé à la rose, fruits de saison et sorbet aux raisins  
ブルガリアンローズの香るムース フルーツと葡萄シャーベットと共に

**Café ou Thé**

コーヒー又は紅茶

**Pain**

パン

**Wine List**

**LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER NV**

「熟成感とフレッシュさ」、「エレガンスと強さ」 相対する要素を見事に融和  
アサンブラージュはピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

**2012 CH. CHASSE SPLEEN BLANC**

セミヨン(75%)とソーヴィニオン・ブラン(25%)が見事に調和した左岸白ワイン

**2004 CH. MOULIN ST GEORGES, ST EMILION**

隣接シャトー・オーズヌの醸造チームが造る高評価ワイン  
セパージュはメルロー(60%)カベルネ・フラン(34%)カベルネ・ソーヴィニオン(6%)

**2007 CH. LA CONSEILLANTE POMEROL**

最高評価の作り手、メルロー(70%)カベルネ・フラン(25%)マルベック(5%)  
ブラックチェリー、ラズベリーやスモーキーなハーブの香りとピロードのような舌触り

**2004 CH. D'ISSAN, MARGAUX**

メドック3級シャトー・ワイン、カベルネ・ソーヴィニオン(75%)メルロー(25%)  
ラズベリー、チェリー、ブルーベリーの香りがあり、素晴らしい熟成さあり

**1997 CH. GRUAUD-LAROSE, ST. JULIEN**

メドック2級シャトー、サンジュリアン特有の滑らかで優しい飲み口、エレガントな香りは驚異的  
カベルネ・ソーヴィニオン(57%)メルロー(30%)カベルネ・フラン(7.5%)  
プティヴィリド(3%)マルベック(1.5%)

**1997 CH. COUTET**

デイケムに次ぐバルサックのシャトー、シトラスや蜂蜜の香り、オレンジ  
中国の黒茶、パイナップルも感じゴージャス  
セミヨン(75%)ソーヴィニオン・ブラン(22%)ミュスカデル(3%)

'December 2, 2014

Hotel Chinzanso Tokyo