

フランス料理と ワインを 愉しむ会

シェフが腕によりをかけて作った料理と共に
極上のワインで楽しいひと時をお過ごしください。

日時 平成30年11月15日(木)
受付 / 18:30 開宴 / 19:00

会場 ウイズユー 4階 ダイヤモンド

会費 ¥15,000

(御料理・ワイン・税金・サービス料込み) ※事前にご予約ください。

Cartes Des Vins

Paul Herald Blanc de Noir Brut

ポール・エラルド・ブラン・ド・ノワール・ブリュット
フランス、シャンパーニュ地方ヌーヴィル・シュール・セーヌ村産。黒葡萄のみ
造ったこだわりのシャンパン。色調はわずかに果皮の色が溶け込みロゼ
かったイエロー。華やかさと柔らかさの両方が感じられ、芳醇な味わいを
楽しみたいだけです。

Randersacker Sonnenstuhl Silvaner trocken 2015

ランダーズアッカー・ゾンネンシュルトウル
ルヴァーナ・トロッケン
ドイツ、フランケン地域ランダーズアッカー村産。果実味豊かで飲み応えの
あるワインです。ドイツで最も男性的なフランケンワイン。ボックスボイテル型
ボトルが特徴的です。

Enira Bessa Valley 2013

エニアラ・ベッサ・ヴァレー
ブルガリア、バザルジク州産。まるやかな甘く赤い果実の香りが印象的で
チョコレートやココアのような香りも感じられます。口の含むとトロリとしてい
エキス分が非常に高く綺麗な酸味と丸みのあるタンニンの調和が素晴らしい
洗練された味わいです。

Gevrey Chambertin V.V 2013

Domaine Humbert Freres

ジュヴレ・シャンベルタン ドメーヌ・アンペール・フレール
フランス、ブルゴーニュ地方ジュヴレ・シャンベルタン村産。魅力的な果実の
香りが立ち上がり、しっかりとしたタンニンと優しいフルーツが見事にマリ
ージュジュレフィネスを感じる素晴らしい一本。

Henri Maire Vin de Paille

Menu

Amuse-Bouche
アミューズ

Croquettes assortiment
クロケットの盛り合わせ

Mille-feuille de Saint-jacques et Pommes
de terre Parfum aux Truffles
帆立貝とじゃが芋のミルフィーユ トリュフの香り

Caramélisé d'anguille Risotto Roquefort
鰻のキャラメリゼ ロックフォールのリゾット

Canard Poêlé sauce aux Foie Gras
フランス産鴨胸肉のポワレ フォアグラソース

Marronnier
マロニエ

Café et Pain
コーヒー・パン

chef -シェフ-



料理長 高木 敏文

今年もワインの美味しい季節がやってまいりました。
今年のワイン会では、フランスワインの中でも、最も重要な
ワインの一つと言える「ジュヴレ・シャンベルタン」をご用意
しました。「フランス産鴨胸肉のポワレ」とのマリアージュ
をお楽しみ下さい。

Sommelier -ソムリエ-

