2022年 5月27日（金）一日限りのワインバル　ボルドー編

「シャトー・ムートン・ロスチャイルドを楽しむ」

当日提供予定のワインとビストロ料理

NV Barons de Rothschild Brut

Amuse 南マグロとアボガドのタルタル

2018 Les Arume de Lagrange

Hors d'oeuvre Varies 6種類の前菜盛り合わせ

2018 Chateau d'Armailhac

2015 Fleur de Pedesclaux

2017 Pauillac de Lynch Bages

Poisson 真鯛のタプナードクラスト焼き バンブランソース

Blind tasting 「どちらがシャトー・ムートン・ロスチャイルド？」

2012 Chateau Mouton Rothschild

2017 Le Petit Mouton de Mouton Rothschild

Viande 国産牛サーロインのグリル　ボルドレーズソース

Plateau à fromage

ブリー・ド・モー、ミモレット、フルムダンベール、ポンレベック

パン・オ・ノア・レザン ＆ ドライフルーツ

2019 Reserve Mouton Cadet Sauternes

Dessert

カヌレ・ド・ボルドー、オペラ、ボルドーワインとブドウのジュレ

ご協力：エノテカ株式会社

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます