

le 26 Mars 2011,
Collaboration de la cuisine du Chef Philippe Batton
et des vins de Bordeaux de M.MICHIGAMI
巨匠フィリップ・バットンとM I C H I G A M I ワインのコラボレーション

Welcome sparkling wine: Duc d' Henry

デュック・ダンリ

Carpaccio de thon au basilic et au shiso
マグロのカルパッチョ バジルと紫蘇風味

Vieux Château Lamothe Blanc 2009

ヴィユ・シャトー・ラモット 白

Crème de chou-fleur en croute
カリフラワーのクリームスープ

Petits poulpes farçis provençale, sauce piquante à la tomate
南フランス風 イカの詰め物 サクラえびのソース

Vieux Château Lamothe Rosé 2009

ヴィユ・シャトー・ラモット ロゼ

Médaillons d'agneau poêlés à la persillade d'amandes, "couscous de fruits secs"
仔羊の骨付ロースのポワレ (アーモンド、バジリコ、ニンニクの香り)
ドライフルーツ入りのクスクス添え

Château la Joncarde Black Label 2005

シャトー・ラ・ジョンカード 黒ラベル

Bavarois de Banane et noix de coco, sorbet orange
ココナッツとバナナのババロア オレンジのシャーベット添え

Surprise du sommelier

「お楽しみ」ワイン

Café ou thé

コーヒー / 紅茶

※メニューの変更、およびそれに伴いワインも変更する可能性があります。
ご了承くださいませ。