

ワインと食事のタベ

Soirée vin et La nourriture

メニュー

Menu



前菜
生ハムと金目鯛のカルパッチョ

揚げ物
揚げ出し豆腐とソーセージ



煮物
オマール海老の具足煮
〜くわいのソースで〜



焼物
信州黄金シャモの幽庵焼き

食事
洋風鯛めし パエリア風
〜スープ・ポワソンを添えて〜



デザート
エスプレッソとグラッパのグラニテ
熱々のチョコレートソースのプレゼン



コーヒー

国際21クリスタルホール

料理長 伊藤 快 K. Ito

Liste vin



あずみアップル、コンコード・
ノンフィルターワイン2015
マスターソムリエ・高野豊
セクション
原産地:長野県、安曇野市
Azumi Apple Concord
NON FILTER WINE 2015
Master sommelier
YUTAKA TAKANO
Selection



シャトー・カメラク・ブラン2012
原産地:フランス、ボルドー地方・
アントゥル・ドゥ・メール地区
Chateau CAMERAC
Blanc 2012



マコンミリー・コントラフォン 1999
原産地:フランス、ブルゴーニュ地方、
マコン地区
MACON-MILLY
Conte CAFON 1999



テラ・ベガ・メルロー 2014
原産地:チリ、コルチャグアヴァレー
TERRA VEGA Merlot 2014



フラテッリ・ジャコーザ・バローロ2010
原産地:イタリア、ピエモンテ州
バローロ村周辺
FRATELLI GIACOSA
Barolo 2010



エラスリス・ソーヴィニヨン・
ブラン・レイト
ハーヴェスト2013
原産地:チリ、アコンカグア・ヴァレー
ERRAZURIZ Sauvignon
Blanc CATE HARVEST 2013



コルバ・ジャマイカ・ダーク・ラム
原産地:ジャマイカ
CORUBA JAMAICA
Dark Rum