

第42回 ワインと食事のタベ メニュー Menu

平成29年1月10日（火）



前菜
鮑肝とつるしももハムのアン・ジュレ
ポン酢風味



蒸し物
牡蠣の南禅蒸し粕汁コンソメ



魚料理
真鯛のポワレカニ雑炊



肉料理
醤油麹風味のローストビーフ
信州りんごのチャツネ添え



デザート
苺大福



国際21クリスタルホール

料理長
伊藤 快 K.Ko

Yutaka Ito

Liste win



デリタリア・ランブルスコ・
マスター・ソムリエ・高野 豊
セレクション
【原産地：イタリア・ブリアーリ】
DELL'ITALIA LAMBRUSCO
Master sommelier
YUTAKA TAKANO
Selection



シャトー・ジュン、甲州2015
マスター・ソムリエ・高野 豊セレクション
【原産地：山梨県、甲州市】
Chateau Jun Kosyu 2015
Master sommelier
YUTAKA TAKANO
selection



マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー。
ブラン2016ルイジヤド
【原産地：フランス、
ブルゴーニュ地方、マコン地区】
MACON Villages Nouveau Blanc
2016 LOUIS JADOT



ボジョレイ・ヌーヴォー2016。
マスター・ソムリエ
高野 豊セレクション
【原産地：フランス、
ブルゴーニュ地方、マコン地区】
Beaujolais Nouveau 2016
Master sommelier
YUTAKA TAKANO
selection



シャトー・ラバディー2011
【原産地：フランス、ボルドー地方、
メドック地区】
CHATEAU LABADIE
2011



峰の雪酒造、MEAD&WINE
【原産地：福島県、長野県】



辰馬本家酒造、山廻水長 特別純米
原産地：【兵庫県、加東市、
北海道、名寄市】