

# ワインと食事の夕べ

## Soirée vin et la nourriture メニュー Menu



Amuse

軽井沢ベーコンとスモークたじが芋  
鱈のパネムレードソースとサラダ添え



Entrees fraides

千曲川産鮎とヨーグルトのカパリニ  
モロヘイヤのケリで



Poisson

イキのステーキ、新生姜と  
梅しおのソース  
パン1種



Viande

愛知県産 ぎらと穴子、フォアグラのフォルシーマデラ パッションフルーツ風味のクレームブリュレ  
酒風味のゴーヤのリゾット添え



Dessert



コーヒー



国際21クリスタルホール

料理長 伊藤 快

K.I.T.O



### Liste vin



安曇野ワイナリー  
薫木花  
原産地 和歌山県  
有田市

ドメヌアストラックピ  
・フル2015  
原産地 フランス  
Domaines Ast ruc  
Pinot Noir 2015

サンサンワイナリー  
長野県原産地呼称  
管理制度認定  
シャトー サンサンシャロネ  
2015  
原産地 長野県、塩尻市

サンサンワイナリー  
長野県原産地呼称  
管理制度認定、  
シャトー サンサンシャロネ 2015  
原産地 長野県、塩尻市

井筒ワイン  
長野県原産地呼称  
管理制度認定  
水搾コンコード2013  
原産地 長野県、塩尻市

ネブラスパークリング  
原産地 チリ  
Neblina Sparkling

井筒ワイン  
長野県原産地呼称  
管理制度認定  
ピノラン2014  
マスターソムリエ高野豊  
セレグネ