

# ワインと食事の夕べ

Menu

## Soirée vin et la nourriture

## メニュー



前菜  
無塩せきハムと有機野菜のミルフィーユ仕立て



スープ  
フルーツマトの冷製スープと鱈のマリネ



魚料理  
夏のスズキのポワレ  
～緑野菜のアヒージョと共に～



肉料理  
牛肉のステーキ・アッシュと  
蕎麦粉のガレット



コーヒー

パン



デザート  
無花果のタルト

国際21クリスタルホール

料理長  
伊藤 快

快 K.快

*Yutaka Takano*

Liste win



ラルス・スプマンテ・キュヴェ・  
ヴリュット・チェビコ  
原産地：イタリア、  
エミリア＝ロマーニャ州  
Larus Spumante Cuvee  
BRUTCEVICO



モンテベッロ・トレブビアーノ2013  
原産地：イタリア、  
エミリア＝ロマーニャ州  
Montebello Trebbiano 2013



ブランタジェネット・オムラ・シャルドネ2012  
原産地：オーストラリア、  
西オーストラリア州、グレートサザン地区  
Plantagenet Omrah  
Chardonnay 2012



ビノス・コロマン・マンチェガル・  
ヴィノティント2015高野豊セレクション  
原産地：スペイン、ラマンチャ地方  
VINOS COCOMAN MANCHEGAL  
Vino Tinto 2015  
Master sommelier  
YUTAKA TAKANO selection



ル・プティ・リオン・デュ・マルキ・  
ド・ラス・カース2011  
原産地：フランス、ポルドー、  
メドック地区、  
サン・ジュリアン村  
Le Petit Lion Du Marquis  
De Las Cass 2011



安曇野ワイナリー、檸檬木花 2012  
原産地：神奈川県、小田原市  
Azumino Winery  
Remon Kibana 2012