

Echezeauxと麤皮 春の味覚

2015 Echezeaux Dom.Coquard Loison-Fleurot

春とはいえ寒さが残りますこの頃、皆様にはお変わりなくお過ごしのこととお喜び申し上げます。さて、麤皮では好評価の生産者によるエシェゾーと春の味覚をご一緒にお楽しみ頂ける特別コースをご用意いたしました。年度末のご多忙な時期と存じますが、大切な方とのご会食にご利用頂ければ幸いです。

開催期間：平成 30 年 3 月 17 日(土)～24 日(土)

ご飲食代：お一人様 60,000 円(税サ別)

- ※ ご予約の際に、ご希望の時間をお申し出ください。
- ※ 2名様につき2015 Echezeaux Dom.Coquard Loison-Fleurot を1本
- ※ 2名様限定プラン(10組限定)
- ※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

Menu

ENTRÉE

牡丹海老と雲丹のカクテル
自家高温燻製サーモン
フランスロワール産 白アスパラと毛蟹のオランダーズソース

SALADE

春の貝 3種のサラダ ～本ミル貝・北寄貝・蛤～

PAIN
・GARNITURE

炉焼温パン・温野菜

VIANDE

特撰但馬牛サーロインステーキ

DESSERT

白 苺

CAFÉ

特製ブレンド布ドリップコーヒー



Vin Rouge



2015 Echezeaux Dom.Coquard Loison-Fleurot

エシェゾー ドメーヌ・コカール・ロワゾン・フルーロ

フラジェ・エシェゾー村で5世代にわたり続くドメーヌ。古くからヨーロッパの個人客に直売されている為、今まで大口の輸出市場にはほとんど出回ることがありませんでした。フランス3大評価誌の1つ「ギド・デュセール・ジェルベ」の2010年度版においてDRCと同じ5つ星最高ドメーヌに格付けされており、益々注目を集めている作り手です。