

# 麩皮

師走の候、平素は当店を御利用いただき御厚情のほど、心より御礼申し上げます。麩皮では、希少なイタリアの春トリュフとフィレステーキ、テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュをお愉しみ頂ける、特別コースをご用意しました。親しき方とのひとときにご利用頂ければ幸いです。

期 間：平成 31 年 2 月 9 日 (土)～2 月 16 日 (土)

※ 但し 2 月 10 日 (日)、2 月 11 日 (月) を除く

ご飲食代：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 2006 TAITTINGER-Comtes de Champagne を 1 本。

※ 2 名様限定プラン

※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

## Menu .....

### ENTRÉE

活伊勢海老カクテル、京都千鳥酢のエイグルドゥ

特撰但馬牛のたたき 春トリュフ掛け (イタリアピアンケットトリュフ)

九州産牡蠣の燻製 スープ仕立て

### SALADE

北海道産活毛蟹のサラダ

### VIANDE

特撰但馬牛フィレステーキ

### PAIN・GARNITURE

炉焼温パン・温野菜

### DESSERT

静岡県産マスクメロン

### CAFÉ

特製ブレンド布ドリップコーヒー



## Champagne

### 2006 TAITTINGER-Comtes de Champagne

テタンジェ コント・ド・シャンパーニュ

1934 年創業のテタンジェ社は、今日では数少ない家族経営のシャンパーニュ・メゾン。シャルドネを主体とする洗練されたスタイルのシャンパン造りで定評があり、とくにプレステージ・キュヴェ《コント・ド・シャンパーニュ》は、コート・デ・ブラン地区の厳選されたシャルドネのみから造られたテタンジェの象徴ともいえる最高級シャンパーニュです。その名は「シャンパーニュ伯爵」を意味しており、シャルドネの祖となる苗木を持ち帰ったとされるティボー 4 世に敬意を表して名付けられました。2006 テタンジェ コント・ド・シャンパーニュは、2016 年ノーベル賞受賞晩餐会で提供されています。