

1986年シャンパーニュ古酒と麩皮春の味覚

～ J de Telmont Brut Héritage Millésimé ～

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、麩皮ではシャンパーニュ古酒蔵出しの「1986年 J.ド・テルモン・エリターージュ・ブリュット・ミレジメ」と春の味覚をお楽しみ頂ける特別コースをご用意しました。大切な方とのご会食にご利用頂ければ幸いです。

Entrée	特撰但馬牛の牛タン低温火入れ ネギ塩ケッパ 春の山菜と桜鯛のポワレ 炙り雲丹レモンバターソース
Salade	ロワール産白アスパラと鞘巻海老のサラダ
Viande	特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ
Pain・Garniture	炉焼温パン・温野菜
Risotto	蛤と筍の炊き込み風リゾット
Dessert	季節のフルーツ
Café	特製ブレンド布ドリップコーヒー

1986年 J de Telmont Brut Héritage Millésimé

J.ド・テルモン・エリターージュ・ブリュット・ミレジメ

1912年創業の家族経営メゾン。ピノ・ムニエ80%、シャルドネ10%、ピノ・ノワール10%で造られた長期熟成シャンパーニュ。ドザージュ5g/L。蔵出しのため、33年以上を経てもすばらしい状態を保っています。シャンパーニュ古酒ファン垂涎の逸品。



開催期間：令和2年3月14日(土)～3月21日(土)

ご飲食代：お一人様 60,000円 (税・サービス料別)

※ご予約の際に、ご希望の時間をお申し出ください。

※2名様につきシャンパーニュ1986年J.ド・テルモン・エリターージュ・ブリュット・ミレジメを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。