



## メーカーズディナー開催決定!

リヨンから南へ 30km コート デュ ローヌ北部の銘醸地コンドリュウから  
 注目の若手生産者を招いて特別ディナーを開催いたします

【記】

**2019年11月1日(金) 18:30** All inclusive **¥15,950**

ワインと料理のマリアージュをお楽しみください

- |      |   |   |                           |
|------|---|---|---------------------------|
| NV   | Champagne Sanger 'Voyage 360' Non Dosé      | ✕ | クレープ・パルマンティエ キャヴィア        |
| 2017 | Crozes Hermitage blanc 'On the Rhone again' | ✕ | フォワグラのテリーヌ オマージュ ラ・ピラミッド  |
| 2017 | St Joseph blanc 'Un Dimanche à Lima'        | ✕ | カエルのクロケット トピナンプルのムスリーヌ    |
| 2018 | Condrieu 'Lône'                             | ✕ | プロシェのオリーブオイルポシェ ムール貝のリゾット |
| 2017 | Cornas 'L'Elegance Du Caillou'              | ✕ | ニホンジカのロティ 栗のピュレ 赤スグリのソース  |
| 2017 | Côte Rotie 'La Porchette'                   |   |                           |

(別料金ですがお好みでディジェスティフなど) ✕ **デザート または チーズ**

**食後のお飲み物とお茶菓子**

※メニューは入荷状況等により変更になる場合があります

## Domaine Julien Pilon



ローヌ流域で生まれ育ったジュリアン ピロンは Mas Amiel (ルシヨン)、Terra Remonta (スペイン)、Jean Pierre Villa (ローヌ)といった有名なワイナリーで、10年以上をかけてワインの醸造を学びました。彼は2010年にワイン造りを始めた際、自身について土地を持たないワインメーカーと称しました。

ジュリアンの生産するワインの80%が白です。いかにして芳醇かつ最大限フレッシュな白ワインを造るかという課題に日々奮闘しています。バランスのとれた明確な白を作りたいと望んでいるのです。現在彼はローヌの白において最もエキサイティング(真のセンスと気品を有する)な数種のワインを生産しています。造り手のイメージに非常に良く合致しており、つまり控えめでスタイリッシュ、パワフルさよりもニュアンスを重視しているのです

ご予約お問い合わせは **TEL03-6280-6481**

中央区銀座 7-2-8 (数寄屋通り) 高谷銀座ビル地下1階



CUISINE LYONNAISE ✦

**SALLE À MANGER**  
 de Hisashi WAKISAKA

