

メーカーズディナー開催決定！



CUISINE LYONNAISE
SALLE À MANGER
de Hisashi WAKISAKA



by **Firadis**
株式会社フィラディス
[正規代理店]

今注目のエリア！**ロワール**および**コート・デュ・ローヌ**から新進気鋭の2生産者を招いての
特別ディナーを開催いたします！！ ※席数に限りがございますので、定員に達し
次第、受付終了とさせていただきます。

【記】2015年2月18日(水) 19:00~ All inclusive ¥14,000-

ワイン5アイテムと料理のマリアージュをお楽しみください【料理 シェフのおまかせコース】

N.V. *Cremant de Loire Cuvee St. Gilles*
2013 *Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Les Barboires*
2013 *Cotes du Rhone*
2013 *Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Clos du Ferre V.V.*
2013 *Cotes du Rhone Villages Visan*

(別料金ですがお好みでディジェスティブなど)

× *カキの5分間スモークトマト水のジュレ*
× *タスマニアサーモンとトピナンブルのグリ キャヴィア*
× *仏産リド・ヴォのソテ アンディーヴ*
× *オマールエビとプロジェのクネル*
× *野生の雉とフォウグラのトルト ピーズのジュビレ*
デザート コーヒー

※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

ダヴィッド・エ・デュヴァレ David & Duvallet

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌに4代続く
ドメーヌと本場パリ出身ソムリエの強力タッグ

1927年から続くドメーヌの4代目ステファン・ダヴィッドと、
パリでソムリエとして働いていたセバスティアン・デュヴァレ
により設立。彼らはこの地のテロワールの表現に情熱を注ぎ、
従来の軽くて安い白のミュスカデというイメージを見事なまでに
覆しつつ、新たな魅力を表現している。



ドメーヌ・ド・ラ・バスティード Domaine de la Bastide

コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ『ヴィザン』
を代表する TOP 生産者

上質かつコストパフォーマンスの高い産地、コート・デュ・ロ
ーヌ・ヴィラージュの中でも数少ない村名を名乗ることが認め
られた優れた村『ヴィザン』。その村で20年以上にわたりヴィ
ザンのポテンシャルを発信し続けてきたトップドメーヌが、
このバスティードである。日本人の味覚になじむ旨みと純粋に
楽しめる豊かな果実が、十二分に味わえる。



ご予約・お問い合わせは TEL **03-6280-6481**

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-2-8 (数寄屋通り)

高谷銀座ビル地下1階

SALLE À MANGER
de Hisashi WAKISAKA

