

Le grand classique du PERGOLÈSE

Moelleux de filets d'anchois frais marinés aux épices,
fondue de poivrons en Basquaise, sorbet yaourt-chorizo
Fresh anchovy puck, bell pepper Basquaise, yogurt and chorizo sherbet
バスク風ピーマンのアンチョビ包み ヨーグルト Chorizo ソルベ

2008 Jermann Pinot Grigio
イエルマン ピノ グリージョ
(Friuli-Venezia Giulia, Italy)

Velouté de homard et raviole de langoustine en duxelle de champignons
Lobster velouté, langoustine ravioli with mushroom duxelle
ロブスターとフォアグラのヴェルーテ 手長海老のラヴィオリと共に

2008 Blackstone Chardonnay
ブラックストーン シャルドネ
(Monterey Country, California, U.S.A.)

Tronçon de turbot grillé, poivrade rôtie au jus,
fines tranches de chorizo aux péquillos
Grilled turbot, roasted violet artichoke, slices of chorizo and pequillos
平目のグリエ バイオレットアーティチョークのロースト
 Chorizo とペキオスのスライスと共に

2008 Dönnhoff QbA Trocken
デーナーホーフ リースリング QbA トロッケン
(Nahe, Germany)

Granité de saison
Seasonal granité
季節のグラニテ

Filet de boeuf poêlé, frites de panisse,
beurre Maître d'Hôtel et sauce Bordelaise
Seared top Japanese beef fillet, crispy panisses,
« Maître d'Hôtel » butter and Bordelaise sauce
特選和牛フィレ肉のポワレ クリスピーパニス
ブール メートルドテル ボルドレーズソース

2006 Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape
ドメーヌ デュ ヴュー テレグラフ シャトーヌフ デュ パプ
(Southern Rhone, France)

Papillote d'ananas, sorbet à la noix de coco
Pineapple papillote and coconut sherbet
パイナップルパピオット ココナッツシャーベットと共に

2008 d'Arenberg Noble Chardonnay Semillon
ダーレンベルグ ノーブル シャルドネ セミヨン
(McLaren Vale South Australia, Australia)

コース料金 Le grand classique du PERGOLÈSE course price **¥18,000**

ワインのマリアージュ Le grand classique du PERGOLÈSE course including wines **¥25,500**

Wines of 'Wine Marriage' are exclusively selected by Dr. Ron Georgiou – Master of Wine.
ワインはマスターオブワインの称号を授与された Dr. ロン・ジョルジウが特別にご用意したセレクションです。