

le Pergolèse
STÉPHANE GABORIEAU
Paris - Tokyo

Gourmet

Suprême de pigeonneau glacé dans son jus,
cuisse et anguille fumée en mille-feuille
Supreme young pigeon glazed with its jus,
leg and smoked eel like a mille-feuille
小鳩胸肉のグレゼ 腿肉と燻製鰻のミルフィーユ仕立て

2008 Clos Pegase Mitsuko's Vineyard Sauvignon Blanc
クロ ペガス ミツコズ ヴィンヤード ソーヴィニヨン ブラン
(Napa Valley, California, U.S.A.)

Consommé de volaille, raviole de foie gras truffée
Chicken consommé, foie gras and black truffle ravioli
チキンコンソメ フォアグラとブラックトリュフのラヴィオリ

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

Homard poché, purée de céleri rave et copeaux de Comté
Poached lobster, celeriac purée and sliced Comté cheese
ロブスターのポーチ 根セロリのピューレ
コンテチーズとのマリアージュ

2007 Joseph Drouhin Saint-Veran
ジョセフ ドルーアン サン・ヴェラン
(Bourgogne, France)

Granité de saison
Seasonal granite
季節のグラニテ

Noix de ris de veau glacée au soja,
envolée de girolles aux cuisses de grenouille
Sweetbread glazed with soy juice,
pan-fry of chanterelle and frog legs
醤油ソースをからめたリー・ド・ヴォー ジロル茸とグルヌイユのポワレ

2005 Franciscan Merlot
フランシスカン メルロー
(Napa Valley, California, U.S.A.)

Parfait glacé à l'orange sur un pain de Gênes et sorbet Amaretto
Iced orange parfait and pain de Gênes served with Amaretto sherbet
オレンジパルフェとパン・ド・ジェーヌ アマレットシャーベット

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 Gourmet course price ¥15,000

ワインのマリアージュ Gourmet course including wines ¥21,000

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・ジョルジオが特別にご用意したセレクションです。