

## Saveurs

Marbré de foie gras, compotée d'abricots secs,  
croustillant de pain d'épices, gelée d'hibiscus  
Foie gras and dried apricot terrine, crispy gingerbread with hibiscus jelly  
フォアグラとドライアプリコットのテリーヌ  
クリスピージンシャーブレッド ハイビスカスゼリーと共に

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

Crème froide d'amande à l'ail, pastilla de canard  
Cold almond and garlic cream soup, duck pastilla  
冷製アーモンドとニンニクのクリームスープ 鴨コンフィのパスティヤ

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

Itoyori poêlé, tartine de céréales en pissaladière, sauce au vin rouge  
Seared itoyori, dry cereal bread with pissaladière and red wine fumet  
イトヨリのポワレ  
ピサラディエールとシリアルブレッドと共に 赤ワインソースを添えて

**2008 Brumont Gros Manseng-Sauvignon**  
ブリュモン グロ マンサンソーヴィニオン  
(Vin du Pays de Gascogne, South West France)

or 又は

Côte de veau rôtie, fricassée de légumes à la sauge et son jus  
Roasted veal chop, vegetable fricassee with sage, veal jus  
仔牛肉のロースト  
季節野菜のフリカッセ セージの香り 仔牛のジュ

**2006 Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon**  
テラゼス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニオン  
(Mendoza, Argentina)

Nage de cerises, crème glacée au mascarpone  
Cherries in their juice and mascarpone ice cream  
チェリーのナージェ仕立て マスカルポーネアイスクリームと共に

**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 Saveurs course price ¥12,000

ワインのマリアージュ Saveurs course including wines ¥16,000

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。