

Cocktail

BESSERAT DE BELLEFON
BLANC DE BLANCS GRAND CRU

BOIZEL
BRUT ROSÉ

GATINOIS
AÏ GRAND CRU BRUT RÉSERVE

HENRIOT
BLANC DE BLANCS

JACQUESSON
CUVÉE #740

GRAND SIÈCLE
PAR
LAURENT-PERRIER

LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER

MICHEL GONET
BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2002

G.H.MUMM
CUVÉE RSRV BLANC DE BLANCS 2012

NICOLAS FEUILLATTE
CUVÉE PALMES D'OR 1999

PAUL GOERG
BLANC DE BLANCS VINTAGE 2007

POMMERY
CUVÉE LOUISE 2000

THIÉNOT
CUVÉE THIÉNOT BRUT

Menu

BILLECART-SALMON
VINTAGE 2006

Crabe Zuwai, crème de bulbe de lys, navet, Dashi en gelée et caviar Russe
ズワイガニとユリ根と蕪のクリーム だし風味のコンソメとキャビア添え

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2006

Risotto de crevettes Amaebi, poireaux Shimonita
日本海の甘エビのリゾット 下仁田ネギのシチューとアスパラガス添え

DUVAL-LEROY
FEMME DE CHAMPAGNE GRAND CRU

Soufflé de Turbot à la mousse de Saint-Jacques, sauce beurre blanc
野菜を纏ったヒラメとホタテムースのスチーム
柑橘フルーツのバターソース

BRUNO PAILLARD
BLANC DE BLANCS 1999

« Opéra » de canard et foie gras, champignons et raisins marinés
茸と鴨、フォアグラのオペラ仕立て ブドウのマリネ添え

DEUTZ
CUVÉE WILLIAM DEUTZ 1999

Fondant de volaille de Kumamoto, sauce aux truffes
熊本産地鶏のフォンダン トリュフ風味

CANARD-DUCHÈNE
LA GRANDE CUVÉE CHARLES VII BLANC DE NOIRS

Tarte fine au Comté et salsifis
コンテと西洋ごぼうのタルト

PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2007

Délice de nougat et marinade de fruits rouges
ヌガーグラッセ 赤いベリーのマリネ添え

Café, thé, infusion mignardises
コーヒー 紅茶 ハーブティー 小菓子添え