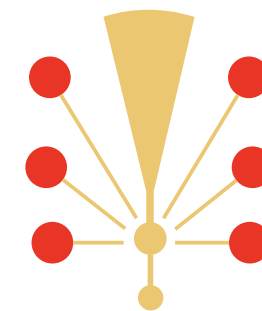


ORDRE DES COTEAUX  
DE  
CHAMPAGNE



GRAND CHAPITRE DE TOKYO

THE NEW OTANI

24 MAI 2012

# Cocktail

*Besserat de Bellefon*

Cuvée des Moines  
Blanc de Blancs

*Billecart - Salmon*

Cuvée Nicolas Francois Billecart 1998

*Beirel*

Brut Millésime 2002

*Heidsieck & Co Monopole*

Blue Top Brut

*Gatinois*

Grand Cru  
Réserve Brut

*G. H. Mumm*

Blanc de Blancs

*Pierre Moncuit*

Cuvée Hughes de Coulmet

*Pommery*

Cuvée Louise Pommery 1998

*Taittinger*

Prestige Brut Rosé

*Alain Thiénot*

Grande Cuvée « Alain Thiénot »  
Millésime 1999

# Menu

Anguille grillée “Yuan-Yaki” parfum de Kabosu  
Panaché de Tofu et Légumes marinés  
鰻味噌幽庵焼きとかぼす  
豆腐、野菜黒酢風味

*Drappeier*

Cuvée Millésime Exception  
2002

Foie gras et Ambroisie de Betteraves rouges  
Parfait de Salsifis Japonais “Goboh”  
フォアグラと赤ビーツのアンブロワジー  
大地醸す牛蒡のバルフェ添え

*Louis Roederer*

Cristal Brut Millésime 2004

Crabe Taraba et Crevettes sautées aux pousses de Bambous  
Royale aux filaments d'Ailerons de Requin  
海鮮タラバ蟹と海老 若筍添え  
ふかひれと蟹子卵のロワイヤル

*Perrier-Jouët*

Cuvée Belle Epoque  
Blanc De Blancs 2002

Filet de Rouget en Hérisson d'Écailles croustillantes  
Racine de Lotus confite  
Sauce Beurre Blanc au Champagne  
香ばしく焼き上げる甘鯛のポワレと蓮根のコンフィ  
軽やかなソースシャンパーニュ

*Duval-Leroy*

Femme De Champagne 2000

Ormeau en coque à la vapeur et Éryngi émincé  
Gratin de Yuba et Gingembre Nouveau  
蒸し鮑殻焼豆乳仕立葱生姜餡  
エリンギ茸、法連草

*Delamotte*

Blanc De Blancs  
Millésime 1999

Filet de Caneton rôti aux Fleurs de Lys  
Mousse de Bulbe de Lys et Navet de Kyoto  
幼鴨胸肉のポワレユリ根のクレームと京蕪

*Deutz*

Cuvée William Deutz 1998

Figue de Aichi compotée aux Fruits Rouges  
Mascarpone et gelée de Yoshino-Kouzou  
無花果のコンポートとマスカルポーネクレーム  
吉野本葛と大納言

*Laurent Perrier*

Cuvée Rosé Brut

Café et Thé  
コーヒー又は紅茶

Petits Choux à la crème au “Wasanbon” et caramel  
プティシュークリーム 和三盆とキャラメル