

白ワインを フルコースで愉しむ ワイン会

— MENU —

酸味、甘味、旨味のバランスが素晴らしい白ワイン。
爽やかで軽快な白から、まろやかでコクのある白まで、
フルコースに合わせてマリアージュをお楽しみください。

お料理 (前菜、パスタ、メイン) ワイン 6種類

シャンパーニュ 1種類 / 白ワイン 3種類

赤ワイン 1種類 / 甘口白ワイン 1種類



Champagne

ピエール・ペテルス

キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブラン・ド・ブラン・
グラン・クリュ
シャルドネ 100%

ブラン・ド・ブランにこだわる
メゾン。特級畑のシャルドネを
使用したシャンパーニュ。



Bordeaux

シャトー・ダルヴェイル

ボルドー・ブラン 2012

セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%

有機栽培も導入している140年間
続いた由緒あるシャトー。瑞々し
く、ピュアな果実味の白ワイン。



Bourgogne

ルシアン・モワンヌ

ポマール・レ・ゼプロ (一級畑) 2007
ピノ・ノワール100%

有名評論家から常に90点以上の
評価を獲得。特級と一級のみを
手作業で生産し、とても希少。



Alsace

ドメヌ・マルク・クライデンヴァイス

クリット・ピノ・ブラン 2011

ピノ・ブラン主体

アルザス屈指の有機栽培生産者。
ミネラルを感じる豊かな果実味、
どんな時も美味しい白ワイン。



Côtes du Rhône

ドメヌ・イヴ・キュユロン

ラ・ルーシリエール・ブラン 2009

ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエの混醸

テロワールを忠実に表現する北
ローヌ白ワインの第一人者が造
る甘口ワイン。



Bourgogne

ミシェル・クトー

ピュリニー・モンラッシェ 2010

シャルドネ100%

モンラッシェ・トップ生産者。
優良栽培家と長期契約を結び、
最高品質のワインを造り出す。

会場： 中目黒 B. B. S. DINING.

会費： ¥ 6,800 (税・サービス料込み)

日時： 8/27 (Tue) 19:30 start
(19:00 ~ 受付開始)

ご連絡先：03-5734-1366 中目黒アトラスタワー1F

