

# 銘醸フランスワインの夕べ

～ Selected France Wine ～

## ～ MENU ～

B.B.S.DINING.7月のセミナーテーマは“フランス”

シャンパンはテタンジェを皮切りに、秀逸な白2本をご用意。

赤はブルゴーニュからは貴重なヴォーヌ・ロマネの1級を。

そしてボルドーの隠れた名品を味わって頂きます。

コースに合わせて創り出されるB.B.S.自慢の料理との

マリアージュを是非お愉しみください。

## ワインに合わせたコース料理 + 5種類

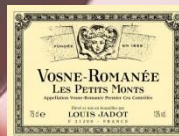
シャンパン1種類 / 白ワイン2種類 / 赤ワイン2種類



Brut Reserve

テタンジェ ブリュット レゼルヴ

シャルドネ、40%ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ  
瓶内2次発酵後、最低3年間セラーで  
熟成させたエレガントで複雑な味わいの  
魅力的なシャンパーニュです



Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts

ヴォーヌ・ロマネ 1er Cru レ・プティ・モン

ピノ・ノワール100%  
シルキーなタンニンの、ヴェルベットのよう  
なめらかなワインです。



Trimbach Riesling Selection de Vieilles Vignes

トリンバックリースリング

セレクション・ド・ヴィエイユ・ヴィーニュ

リースリング100%

樹齢の古いブドウから造られた、粘性がありな  
がらフレッシュでバランスのとれたワインです。



Chateau Chasse Spleen

シャトー・シャス・スプリー

カベルネ・ソーヴィニオン主体  
例年メドックの格付けシャトーに匹敵と  
の評価で魅力溢れるシャス・スプリー。



Saint-Joseph Blanc Deschamps

サン・ジョゼフ ブラン デシャン

マルサンヌ100%

素直な口当たりでまるみがあり、余韻に  
花やハチミツの香りが残ります。



会場：中目黒BBSダイニング

会費：¥7,500 (税・サービス料込み)

日時：7/2 **wed** 19:30 Start (19:00～受付開始)

■ ご予約・お問合せ先：東京都目黒区上目黒1-26-1 中目黒アトラスタワー1F TEL:03-5734-1366