

11月のワインイベント

モダンフレンチ グランヴァヌール
 コンセプトリニューアル プレゼント企画【第2弾】

「ワインペアリングディナー」

～ボルドー格付1級シャトーラトゥールと共に～

各日限定
24名
要予約

11/4(日)・11(日)・18(日)・25(日) 毎週日曜日 各日18:30～ お一人様 6,480円



リニューアルを記念したプレゼント企画第2段。

5大シャトーの一つシャトーラトゥール。

1998年の偉大な味わいをお楽しみいただけます。

料理長・箱石 拓による全く新しいモダンフレンチのコースに、

ソムリエ・細越 憲一が厳選したワインをマリアージュ。

至福のディナータイムをお楽しみください。

Dinner	Tasting	Special
モダンフレンチ コース	ペアリングワイン 各1グラス	シャトーラトゥール 1998 30cc

前菜 フォアグラと地鶏のプレスとパテ・ド・カンパーニュ
 県産ミニトマトサングリーンのコンポート
 ズワイ蟹と八幡平サーモン、北あかりのカネロニ仕立て
 ビーチカブのムース コンソメジュレ
 鮮魚とサラダリーフの柑橘風味

前菜2 フランス産 鴨のロースト
 盛岡佐々農園 冬葱のバルサミコ風味
 オレンジのエッセンスを添えて

魚料理 渡り蟹と海老の濃厚なビスクをソースにした
 オマール海老と三陸産帆立のグリル

肉料理 岩手県産和牛フィレ肉のボワレ
 ソース ヴァンルーージュ

デザート 盛岡林檎のムース 彩りの果実とコンポートのスープ仕立て

チーズ 本日のチーズセレクション

パン / コーヒー or 紅茶 / 本日の小さなお菓子



シャンパーニュ

ルイロデレル・ブリュットプルミエ NV

淡い黄金色の輝き、持続性の強い繊細な泡が立ち上ります。西洋サンザシ、トースト、アーモンドなどの豊かで繊細な香り。複雑味とコクがありリッチな味わい。リザーヴワインのブレンドにより、豊かな果実味とストラクチャー、繊細さやまろやかさが絶妙なバランスで表現されています。【前菜】



白ワイン

メゾン・ジョセフドルーアン・プイフィッセブラン 2015

色調は緑がかった淡い金色で、フレッシュなアーモンドやフルーティーかつフローラルの香りを感じさせます。丸みのあるドライな味わいが魅力的なワインです。コクのあるソースや、お魚料理全般に寄り添う味わいです。【魚料理】



赤ワイン

シャトー・ピュイ・リゴール 2015

美しい紫がかった色調を持つワイン。赤い果実、黒い果実を中心とした香りが、凝縮感と共に感じられます。最初の口あたりはさっぱりしており、その後豊かなフルーツの風味、ワインの持つしっかりとした骨格、凝縮感が広がります。脂身の美味しい岩手の和牛と合せてお楽しみ下さいませ。【肉料理】



赤ワイン

シャトーラトゥール 1998

世界でもトップクラスのワインと評される5大シャトーの一つシャトーラトゥール。1998年は難しい年といわれながらもブレンドの技術や醸造家の努力で、パワフルな仕上がりとなっております。20年の時を経て今まさに飲み頃を迎えている偉大なワインをご用意しました。少量ですがグランヴァンの味わいをお確かめください。