

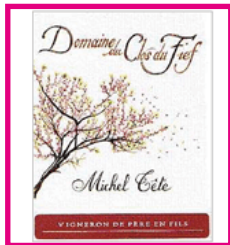
Beaujolais Nouveau 2011.
ボジョレーヌーボー 2011.11.17

Domaine du Clos du Fief (ドメーヌ デュ クロ デュ フィエフ) ミッシェル テート

Boeujolais Villages Nouveau 2011.

ラ・リュットレゾネ・・・出来る限り化学物質の使用を避ける農法

ボジョレー ヴィラージュヌーボー 2011. glass ¥945- bottle ¥5,775-



◎ キュヴェ・プレステージ最新受賞・評価歴

- ・ デカンター 2011. ブロンズデカンターアワード
- ・ パーカー \$25 以下世界のベストワインにセレクト
- ・ 2011. マコン・コンクール銀賞
- ・ ニューヨークタイムス 2010.Nov.



◆ ボジョレーを代表するトップドメーヌ

『感謝祭の食卓にミッシェルテートのチョイスは、ゲストの賞賛間違いなし』

テート氏のガメイ (ボジョレーのブドウ品種) はイギリスワイン誌の企画で『ピノ・ノワールを打ち破った』伝説を持つ。

Xmas Dinner



1st 17:30.18:00~
 2nd 20:00~

Antipasto

瀬戸内から真鯛のインボルティエーノ
 キャビアを添えて

primo piatto

かぼちゃのラビオリ ゴルゴンゾーラのソース

渡り蟹とチェリートマトのキタツラ

Pecche

海の幸のカルトッチョ (紙包み焼き)

Carne

フランス産山鳩のローストリュフソース
 フォワグラのソテーと共に

Dolce

デザートはザ・ロビーで
 イタリアより X'mas パネットーネ

Caffe

エスプレッソ・カフェアメリカーノ



¥9,240 (税サ込)



12/19 mon ~ /25 sun

THE LOBBY

クリスマスディナーの前にTHE LOBBYにて食前酒をご用意しております。ピアノの生演奏を聴きながらシャンパンやベラビスタオリジナルのカクテルを。