

# Wine & Dine

🍷 シャンパーニュ アラヤ ブリュット マジュール

タラバ蟹と梨のタルタル キャビア添え  
グレープフルーツとフェネルのサラダ

🍷 ビルヘン・デル・ガリル バル・ド・ガリル ゴデーリヨ 2022

三重県産天然真鯛のプランチャ焼きとポロ葱のエチューベ  
浅利の旨味たっぷりの“コスケラ風”のソースにて

🍷 ブレッド&バター リザーブ シャルドネ 2021

蝦夷鮑のソテー  
アロマトソース マイヤーレモンのアクセント  
バターナッツのムース

🍷 ドメーヌ・アラン・ブリュモン シャトー・モンテュス 2018

真鴨胸肉のポワレ  
黒胡椒ソース カプチーノの泡  
フォアグラテリーヌのブリュレと富有柿のチャツネ

🍷 クネ インペリアル グラン・レセルバ 2016

蝦夷鹿 二味仕立て  
すね肉のリオハ風煮込み “チリンドロン”  
ロース肉の鉄板焼き有馬山椒のソース 茸のグレッグ

源氏特製  
栗きんとんモンブラン

桐生酵母パン リュスティク  
オリーブオイル