



## Menu Inverno

冬のメニュー



### 冬のコース

¥ 5,000

\* プリフィクススタイル … パスタ / リゾットとメイン料理から一品ずつセレクトして頂くコースです。

✔ **本日のアミューズ**

✔ **旬の味覚前菜盛り合わせ**

✔ **Pasta/Risotto パスタ / リゾット**

\* スペシャルリテ 生うにのスパゲティ

\* 高知 矢野さんのフルーツトマトのフェットチーネ

\* 広島 冬ガキの太麺 Pasta 北条レモンのバターソース

\* ポルチーニ茸のリゾット

✔ **Secondi piatti メイン料理**

\* 牛ホホ肉赤ワイン煮込み

\* 岩手県産白金豚のグリル

\* US プライムビーフ牛ヒレ肉のステーキ (+ ¥ 500)

✔ **Dolce Mist / Cafe**



### スペシャルコース

¥ 8,000

(2名様から)

✔ **本日のアミューズ**

✔ **美食家の前菜盛り合わせ**

✔ **Pasta スペシャルリテ**

✔ **本日のお魚料理**

✔ **本日のお肉料理**

✔ **Dolce Mist / Cafe**



## Pairing Vino

ペアリングワイン

ペアリング 4 種 ¥3,000



### フェルゲッティナー / ブリュット ノン・ヴィンテージ (泡白)

ロンバルディア州 品種 / シャルドネ 90%、ピノ・ネロ 10%

B. ¥6,300

G. ¥900

フレッシュで透明感のある薄い藁色。グレープフルーツのようなフルーティなアロマにキメの細かい泡立ちで喉ごしも滑らか。

醸酵：ステンレス・タンク 数ヶ月熟成をし、瓶内 2 次醸酵

熟成：デゴルジュマンまでの瓶内熟成 24 ヶ月



### フラテッリ・ジャコーザ / ランゲ・シャルドネ・カ・ルンガ (白)

ピエモンテ州 品種 / シャルドネ 100%

B. ¥4,400

G. ¥750

色彩は濃い麦わらイエロー。黄色い花の香りが拡がり、熟れた果物、バニラやリコリスの濃厚な芳香にバランスの取れた葡萄の風味と樽熟成によるタンニンがうまく調和し、絶妙なバランスとボディを感じる味わい。

熟成：バリック (小樽)



### テッレ・デル・バローロ / バローロ (赤)

ピエモンテ州 品種 / ネッビオーロ 100%

B. ¥6,800

G. ¥950

1958 年に栽培農家が集まり設立された組合で、現在は約 400 人の契約農家が所属。いくつかのエリアから柔らかさに着目してブレンド。フレッシュ感があり、フローラルで、スパイスを感じる。

熟成：2,500 L と 5,000 L のフレンチオーク樽で 24 ヶ月熟成



### フラテッリ・ジャコーザ / バローロ (赤)

ピエモンテ州 品種 / ネッビオーロ 100%

B. ¥10,000

G. ¥1,200

色彩は濃いルビー・レッドから熟成にかけてガーネット色がかかる。バラのような優美でかつ追憶的な香りが広がり長く持続する。辛口でフルボディ、調和が取れた滑らかな口当たり。

熟成：オーク樽で 24 ヶ月間、瓶内で 12 ヶ月間

B = ボトル、G = グラス