**ドメーヌオリヴィエ・ルフレーヴ Domaine Olivier Leflaive**

特級の追加可能
コルトン＝シャルルマーニュ 2011 15€
バタール＝モンラシェ 2011 25€

Sansation「感覚」40€
グジェール Gougères
鶏とフォワ・グラのテリーヌ Marbré de Volaille, Foie Gras et son Mesclun
蒸し鱈のグリーンピース添え Dos de Cabillaud cuit vapeur et petit pois
AOC ブルゴーニュ "レ・セティーユ" 2012
サン・トーバン 2011
ムルソー レ・ヴィルイユ 2010

Emotion「情動」58€
グジェール Gougères
鶏とフォワ・グラのテリーヌ Marbré de Volaille, Foie Gras et son Mesclun
蒸し鱈のグリーンピース添え Dos de Cabillaud cuit vapeur et petit pois
パンナコッタのベリーソース仕立て Panacotta aux fruits rouges
AOC ブルゴーニュ "レ・セティーユ" 2012
サン・トーバン 2011
モンタニィ一級 2011
ムルソー レ・ヴィルイユ 2010
ピュリニィ＝モンラシェ一級 シャン・カネ 2009
ヴォルネ 2010

Passion「情熱」 73€
グジェール Gougères
鶏とフォワ・グラのテリーヌ Marbré de Volaille, Foie Gras et son Mesclun
蒸し鱈のグリーンピース添え Dos de Cabillaud cuit vapeur et petit pois
パンナコッタのベリーソース仕立て Panacotta aux fruits rouges

AOCブルゴーニュ "オンクル・ヴァンサン" 2012
ムルソー 2011
シャサーニュ＝モンラシェ "レ・ピエール" 2011
ピュリニィ＝モンラシェ アンセニェール 2011
ムルソー一級 ブーシェール 2010
シャサーニュ＝モンラシェ一級 グランド・モンターニュ 2010
ピュリニィ＝モンラシェ一級 アモー・ド・ブラニィ 2010
ヴォルネ 2010
ヴォルネ一級 クロ・デ・ザングル

※メニュー内容、料金は予告なしに変更となる場合がございます。

**ドメーヌ･コント･スナール Domaine Comte Senard**

Package 4 wines: 69.00 € TTC/ pers.
Package 6 wines: 95.00 € TTC/ pers.
Package 6 Grands Crus: 119.00 € TTC/ pers.

Classic Menu
Cheese Puffs (Gougères)
Cured Ham in aspic with garlic and chopped parsley
Beef Bourguignon stew in red wine sauce all served with Gratin Dauphinois
A Selection of Regional Cheese
*Gourmet coffee

※メニュー内容、料金は予告なしに変更となる場合がございます。