

「オディロン・ルドンとその周辺—夢見る世紀末」
アンティープで楽しむ

ボルドーコース

~~~Menu Bordeaux~~~

~Amuse Bouche~

本日の一口前菜

\*\*\*

~Hora D'Oeuvre~

ポワロー葱のテリーヌ ゼリー寄せ  
北海道産ウニとズワイガニ、フェネルのサラダを添えて

\*\*\*

~Risotto~

牡蠣のソテーと白ワイン風味のリゾット

\*\*\*

~Plat Principal~

特撰国産牛のリブローズ肉 炭火焼きグリル  
茸のフリカッセ ボルドレーズソース

\*\*\*

~Grand Dessert~

シェフ・パティシエのインスピレーション  
《グラン・ブーケ (大きな花束)》

\*\*\*

~Café, Thé ou Infusion~

コーヒー、紅茶又はハーブティー

料理のみ

6,000 円

ルドンの産まれ故郷、ボルドーワインのマリアージュ・グラスワインセット

10,000 円

## ~~~ *Vin de Bordeaux* ~~~

ボルドーワイン4種のワインセット 70cc

- ~ *Vin Blanc* ~ *Château Camus* “*Graves*”  
白/シャトー・カミュ “*グラブ*”  
白い果実と草の香り、ほんのりミネラルを感じるフィニッシュ
- ~ *Vin Blanc* ~ *Château Landereau* “*Entre-Deux-Mers*”  
白/シャトー・ランドゥロー “*アントル・ド・メール*”  
ふくよかな果実味の中に、蜜とハーブの溶け込んだフィニッシュの後の余韻がとても長い
- ~ *Vin Rouge* ~ *Château Peyre-Lebade* “*Sélection Odélon Redon*”  
赤/シャトー・ペイル・ルバード “*オディロン・ルドン セレクション*”  
ブラックベリーの濃厚果実、まろやかでリッチで細やかなタンニンと凝縮感に溢れた味わい
- ~ *Vin Doux* ~ *Château de Madélée* “*Cérons*”  
甘口/シャトー・ド・マデレ “*セロン*”  
杏、金柑、蜂蜜、マンゴーなど華やかで濃密な味わい、オレンジ・マーマレードの余韻



## ~ ボルドー・ボトルワインフェア ~

### ボルドー名産地、バリューボトルワイン特集

フランス南西部の大西洋沿岸に位置するボルドーは、ワインの大生産地として世界で最も名高い地方。「ワインの女王」と呼ばれ、生産されるワインの質・量ともに世界一。

一言でボルドーと言っても千差万別。1万を越えるシャトーが存在する地方、

その中で今回アンティープでは、価格と品質のバランスが取れた、

上質でお手頃のワインを選びました。

旬を感じるお料理とボルドーワインの魅力に魅せられてはいかがでしょうか。