

# February fair

## — 黒トリュフ —



\*写真はイメージです。実際のお料理とは異なりますのでご了承ください。

2月のフレンチは旬の「黒トリュフ」をふんだんに使ったメニューをご用意。

厳選した上質な黒トリュフを主役に、濃厚なフォアグラや、しっとりと繊細な身を持つ舌平目などの食材を使い、香りを存分に楽しめる調理法でバランスのよいコースに仕立てています。

この時期ならではの香り豊かな黒トリュフを、贅沢にお楽しみください。

NEW  
CITY CLUB  
OF TOKYO

お電話でのご予約・お問い合わせ  
03-6721-1525

(11時～23時/年末年始、日曜日を除く)

*Menu*  
¥20,000

キャヴィア-オシエトラ-  
ぼたん海老と共に

ヴェリーヌ  
本鮪 / 帆立貝 / アヴォカド

黒トリュフとランド産フォアグラのショソソ  
ソース・ペリゲー

舌平目のプレゼ  
ヴィエノワーズ・トリュフ

飛騨牛フィレ肉と本わさび  
トリュフのサラダと共に

デザート・ワゴン

コーヒー

\*市場・天候により食材、メニューの変更がある場合があります。

※料金には別途、消費税8%・サービス料10%を頂戴いたします。※ランチコース(8,000円)、ディナーコース(15,000円、25,000円)、アラカルトメニューも多数ご用意しています。

# February

今月のおすすめワイン、日本酒、ウイスキー & カクテルをご紹介します

## ワイン



*Ch.Mouton Rothschild  
2003*  
シャトー・ムートン・ロートシルト  
2003  
1Glass(100ml) ¥14,800  
Bottle ¥116,000

言わずと知れた5大シャトーの1つ。凝縮した果実味の中に、カシスのコンポート、腐葉土、チョコレート、シナモンの甘苦系スパイスなど様々な香りが絡み合い、しっかりした複雑な味わい。



*Meursault Charmes 1999,  
Yves Boyer Martenot*  
ムルソー・シャルム1999, イヴボワ  
マルテノット  
1Glass(100ml) ¥5,000  
Bottle ¥35,000

洋梨の熟したフルーツや白い花、樽由来のパニラやスパイス香、熟成由来のモカフレーバーが特徴的、リッチでエレガントな味わいがあります。

## 日本酒



*山形正宗 貴醸酒2016*  
山形県産 株式会社水戸部酒造  
1Glass ¥2,500  
Bottle ¥10,000

今回は、少し変り種の逸品をご紹介します。食後酒でもご趣向して頂ける貴醸酒です。味わいは完熟したマスクメロン・和盆を思わせる上品な甘みで、蜂蜜を感じさせる酒質です。この山形正宗は、とても貴重酒ですので、売り切れ御免の早いもの勝ち。2016年は特にフレッシュ感もありますので、オンザ・ロックや少し燗しても味わい深いです。甘味・フルーツなどとともに召し上がってください。

NEW  
CITY CLUB  
OF TOKYO

お電話でのご予約・お問い合わせ  
03-6721-1525  
(11時~23時/年末年始、日曜日を除く)

## ウイスキー & カクテル



*シングルモルト  
スコッチウイスキー  
エレメントオブアイラ  
Lg5 Bw5 Lp6*  
1Glass ¥2,000

瓶詰業者、いわゆるボトラーズ。蒸留所から選び抜いた数樽を混合して瓶詰めし、ラベルには蒸留所のイニシャルとバッチ・ナンバーが元素記号のように表示されています。デザインは、医学研究所が使用しているラベルやパッケージのようなボトル形状で薬剤瓶そのものを使用。この3本をオフィシャルボトルと飲み比べても面白いと思います。

*スコッチを使ったカクテル  
ラスティーネイル*

1Glass ¥2,500

スコッチとスコッチベースのリキュールのドランプイをステア。大人の甘さが後を引くオススメ一杯。シガーとの相性も抜群です。好きなモルトをベースにしてお作りしますが、お勤めのベースウイスキーはジョニーウォーカー、もしくはタリスカ。

※料金には別途、消費税8%・サービス料10%を頂戴いたします。