

NEW CITY CLUB OF TOKYO

第6回ワイン会

オマール海老とモンラッシェの相性を愉しむ夕べ

今回のテーマは、『オマール海老とモンラッシェ』。

火を入れると鮮やかな赤色に変化するブルーオマールは、上質な海老の甘みと旨味が特徴です。

今回は「ティエッド」と「ポワレ」でそれぞれの味わいをお楽しみいただけます。

「ティエッド」は火を入れてからゆっくりと温度を下げることで、素材本来がもつ濃厚な旨味と香り、

食感が存分に味わえる贅沢なひと品です。また軽く焼き上げた「ポワレ」は

クリーム系のソースにシャンパーニュを使用。バニラの自然な甘い香りが、オマールの

旨みを引き立てます。ソースとの相性を愉しんでいただきたいひと品です。



MENU

キャヴィア / 帆立貝 / 雲丹

シャンパーニュ・ブリュット・リュニヴェルセル、
パロン・アルペール

ヨーロピアン・オマール・ブルーのティエッド
柑橘と共に

2015 ビュリニイ・モンラッシェ、
シャトー・ド・ボマール

ヨーロピアン・オマール・ブルーのポワレ
ソース・ア・ラ・ヴァニユ

2004 モンラッシェ、マルク・モレイ

フォアグラのポワレと飛騨牛ロース
新生姜とほうじ茶の薫り

ヴォージュ産鶏のグリエ
タイムの風味のティヤン・ド・レギューム

2015 シャサーニュ・モンラッシェ・モルジョ
クロ・ピトワ、ロジェ・ベラン

フレッシュチェリーとルバーブのクーブ
ライチコンポートとエストラゴンのソルベ

コーヒー

開催日 2019年6月13日(木)

開催時間 19時スタート(18時30受付開始)

参加費 25,000円(税・サ別)

会場 TERRE MER

定員 40名

●お食事を19時に開始いたします。
遅れることのないよう、お気をつけください。

※当日受付にて会費を頂戴いたします。
領収証が必要な方は事前にお申し付けください。
※本イベントは予約制です。

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)

〒107-0052 東京都港区赤坂7丁目3-37 プラース・カナダ B1F

東京メトロ半蔵門線・銀座線・都営地下鉄大江戸線
「青山一丁目駅」4番北出口(赤坂郵便局側)より徒歩3分