

第15回
Wine Event

プレミアム・ボルドーワイン 2000ヴィンテージ対決

左岸
シャトー・オーブリエオン

VS

右岸
ヴュー・シャトー・セルタン

～ CITY CLUB OF TOKYO フレンチ・ガストロノミーを愉しむタベ～

開催日 2023年6月21日(水)

開催時間 18時30分スタート(受付開始18時)

参加費 お一人様 82,500円(税込・サービス料別)

会場 フランス料理「TERRE MER」個室

今回のワインリスト

- ・ Côte Blanche Blanc de Blancs Brut N.V.
/ Le Brun de Neuville
- ・ Ch.Picque Caillou Blanc 2014
- ・ Chevalier Montrachet 2006 / Alain Chavy
- ・ Vieux Château Certan 2000
- ・ Ch.Haut Brion 2000



*写真はイメージです

～フレンチ・ガストロノミーを愉しむタベ～

キタムラムラサキ雲丹のフラン オランダ産キャビア・オシェトラ

岩ガキのミ・キュイ ガスパチョソース

ナッツのクルートで焼き上げた黒舌平目ジロール茸とドイツ産ホワイトアスパラ

シャトー・シャロンのクリームソース

フランス・オーベルニュ産・雌鴨胸肉&京都・賀茂ナスの炭焼き

赤ワインソース

飛騨牛 A5 ファイレ肉の低温調理 黒トリュフソース

シャインマスカット / カラマンシークリーム / ヨーグルト・ソルベ

コーヒー

*市場, 天候により食材, 調理法の変更はご了承ください



CITY CLUB OF TOKYO シェフソムリエ

塩田 典久

Norihisa Shiota

ご予約

お電話でのご予約 03-6721-0198

メールでのご予約 info-member@cityclub.co.jp

CITY CLUB OF TOKYO

東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コアビル 7F