

目玉は12月! シャンパーニュで乾杯  
フランス8大産地を巡る白&泡を集めたコース

# フランス満喫! シャンパーニュ入り

10月 October		11月 November	
<p>ロワール渓谷地方</p>  <p>柑橘系の華やかアロマと旨味ある味わい</p> <p>ドメヌ デロージュ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン レリタージュ</p> <p>【地域】ヴァルドロワール 【クラス】ACトゥーレーヌ 【品種】ソーヴィニヨンブラン 100%</p> <p>参考価格 2,420円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>	<p>コート・デュ・ローヌ地方</p>  <p>まるやかな味わい プチ・ヌフ・デュ・パブ</p> <p>シャトード モンフォーコン リラック ブラン コンテス マドレーヌ</p> <p>【地域】コートデュローヌ 【クラス】APリラック 【品種】マルサンヌ 40%・ クレット 35%・ グルナッシュブラン 20%・ ピクブル 5%</p> <p>参考価格 3,300円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>	<p>プロヴァンス地方</p>  <p>白い花のような甘い香りと爽やかな酸味</p> <p>シャトー レ ヴァレンタイン ブラン</p> <p>【地域】プロヴァンス 【クラス】ACコートド プロヴァンス ランド 【品種】ロール 50%・ ユニブラン 35%・ クレット 15%</p> <p>参考価格 3,520円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>	<p>ラングドック・ルーシヨン地方</p>  <p>アプリコットの香りとエレガントなヴィオニエ</p> <p>ドメヌ ジュクラリー ヴィオニエ</p> <p>【地域】ラングドック ルーシヨン 【クラス】IGPペイドック 【品種】ヴィオニエ 100%</p> <p>参考価格 2,750円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>

## ペアリングが楽しめる 料理レシピ付

10月 October		11月 November	
<p>スペイン アラゴン州 カリエナ</p>  <p>ブドウの果実感と料理に寄り添う味わい</p> <p>コロナ デ アラゴン オールド ヴァイン ガルナッチャ</p> <p>【クラス】DOP カリエナ 【品種】ガルナッチャ 100%</p> <p>参考価格 1,870円 <small>税込</small></p> <p>赤 【ボディ】 軽 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 重</p>	<p>イタリア マルケ州</p>  <p>酸味穏やかで濃の旨味がのったまるやかな味</p> <p>モンカロ ヴェルデ カルプタエ ヴェルディッキオ スペリオレ</p> <p>【クラス】DOCガエチーナ 【品種】ヴェルディッキオ 100%</p> <p>参考価格 2,420円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>	<p>イタリア トスカーナ州</p>  <p>口当たり滑らかで色々な料理にピッタリ</p> <p>アンティコ コッレ トスカーナ ロッソ</p> <p>【クラス】IGTトスカーナ 【品種】ブルネロジエンティレ (サンジョヴェーゼ クローン) 70%・ メルロ 15%・カベルネソーヴィニヨン 15%</p> <p>参考価格 1,540円 <small>税込</small></p> <p>赤 【ボディ】 軽 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 重</p>	<p>スペイン カタルーニャ州 モンサン</p>  <p>まるやかな香り ミネラル感と長めの余韻</p> <p>グリフォイ デクララ エル ゴス ブラン</p> <p>【品種】ガルナッチャブランカ 100%</p> <p>参考価格 2,640円 <small>税込</small></p> <p>白 【甘辛】 辛口</p>

マッシュルームのセゴビア風  
(生ハム詰め焼き) 鉄板焼

冷製白だしトマト

サバの赤ワイン煮

あさりの醤油バター蒸し

