

La Terrasse "irisée" dîner

シェフおすすめディナーコース

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-bouche

トマトのガスパチョと海の幸のサラダ仕立て

Salade de fruits de mer en gazpacho

2015 エル・カルゴル・トレウ・ビ ~アレマイン・イ・コリオ~

“旬の食材”の一皿

Plat de jour

本日のワイン

フォアグラのテリーヌと旬のフルーツの一皿

Terrine de foie gras aux fruits de saison

2015 エル・ミクロスコピ ~アレマイン・イ・コリオ~

とうもろこしの冷たいスープ 焼きとうもろこしとアンチョビのアクセント

Soupe au maïs, glace au maïs rôti aux anchois

“下関から届く鮮魚”のポワレ ピペラード添え バジル香るソース

"Poisson du jour" poêlée, à la pipérade sauce au basilica

2011 ブルゴーニュ・ブラン ~ドゥー・モンティーユ~

和牛フィレ肉 (A5ランク)のポワレ 季節の野菜添え

Filet de bœuf poêlée, au légumes de saison

おすすめの赤ワイン

ヨーグルトとレモンガラスのパルフェ 様々な柑橘の香りで

Parfait au yaourt à la citronnelle, parfum d'agrumes

小菓子、コーヒー

Petit fours, café

13,000yen (お一人様)

✿ ワインペアリングセット(各70ml): ¥4,500- ✿

La Terrasse
irisée

※表記価格には、税金・サービス料が含まれています

Glass Vin
La Terrasse irisée recommends

Vin Blanc 白ワイン

2013 ヴェイツラ・オレイス ビアッコ ~ロンコ・デッレ・ベトゥレ~



女性醸造家のセニャーラ・イヴァナ・アダミ氏がスロベニアと隣接するフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州東部の丘陵地帯にてワイン作りを行っている。この地は11世紀初頭にアゴ스티ーノ会の修道士が葡萄の植樹を行った歴史と伝統を誇る。同氏は「ワインの個性は常に大地や太陽、そして空気から生まれるもの。決して作られたものから生まれるものではない。」と情熱を込めて語る。

産地: フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州、イタリア
ぶどう品種: フリウラーノ40%、ピノ・ビアッコ30%、シャルドネ27%、リボッラ・ジャッラ3%

2015 エル・カルゴル・トレウ・ビ ~アレマイン・イ・コリオ~



スペイン・ベネデスのワイン作りは、この10数年で大きく変わりました。1999年にイレーネ・アレマインとローラン・コッリオ夫婦が開業。2人は土壌研究に努め、ぶどうの質を高めることにこだわり、生産量は僅か1,300本。畑に存在する菌や酵母の働きが最も大事と考え、野生酵母のみで醸造し、亜硫酸塩の使用量も最低限に努めています。

産地: カタルーニャ州、スペイン / ぶどう品種: チャレロ100%

2011 ブルゴーニュ・ブラン ~ドゥー・モンティーユ~



モンティーユ家の伝統にしたがってバリで弁護士をしていたエティエンヌ・モンティーユは、1996年にブルゴーニュ地方に戻って当主に就任します。妹のアリスと共にモンティーユ家の威信をかけてリリースした「Deux Montilles=2つのモンティーユ」はすべてビオディナミの生産者から房のままで購入。ワイン作りのドキュメンタリー映画、モンドヴィーノで、「私には宗教に対して信心深くはないけれど、自分の仕事には信念があるわ!」の白詞でファンを魅了。

産地: ブルゴーニュ地方、フランス / ぶどう品種: シャルドネ100%

Vin Rouge 赤ワイン

2015 エル・ミクロスコピ ~アレマイン・イ・コリオ~



「バルセロナの大学院に顕微鏡購入のための寄付を行う為に造られた限定ワイン」ワイン醸造家のイレーネ氏が乳がんを患った際、治療を受けたバルセロナのバイエ・エブロン大学病院の腫瘍科に顕微鏡購入のための寄付として、2013年に作られたワイン。2014年ヴィンテージから日本に年間300本が初めて限定輸入されています。顕微鏡のイラストがとってもチャミングです。

産地: カタルーニャ州、スペイン / ぶどう品種: カリニェナ40%、メルロ40%、カベルネ・ソーヴィニオン20%

2012 コヤム ~エミリアーナ・オーガニック~



チリの大手コンチャ・イトロ社を経営するギリサステイ家が、一族で独自に所有。有機栽培の第一人者であるコンサルタントのアルバロ・エスピノサ氏を迎えて、90年代から有機栽培を導入してきました。「コヤム」はチリ中南部からアルゼンチン南部に住む先住民族のマプチェ族の言葉で「オークの木」を意味しています。自然のリズムやエネルギーと同調し、他の土地にはないニュアンスを持ったより良いワインを造ることを第一のゴールとしています。

産地: コンチャグア・ヴァレー、チリ / ぶどう品種: シラー39%、カルメル32%、メルロ17%、カベルネ・ソーヴィニオン2%、ムルヴェードル1%、マルベック僅か

2011 アルザス ピノ・ノワール レ・ガレ・オリゴセーヌ ~ポット・ゲイル~



チリの大手コンチャ・イトロ社を経営するギリサステイ家が、一族で独自に所有。有機栽培の第一人者であるコンサルタントのアルバロ・エスピノサ氏を迎えて、90年代から有機栽培を導入してきました。「コヤム」はチリ中南部からアルゼンチン南部に住む先住民族のマプチェ族の言葉で「オークの木」を意味しています。自然のリズムやエネルギーと同調し、他の土地にはないニュアンスを持ったより良いワインを造ることを第一のゴールとしています。

産地: アルザス地方、フランス / ぶどう品種: ピノ・ノワール100%