

# Wine Maker Dinner

## Domaine Thibault Liger Belair & Lugdunum Bouchon Lyonnais

**Saturday 23 April 2016**

**Bourgogne Blanc, Les Charmes 2012**

*Artichaut & coquillages, gelée à la coriandre*

Artichoke & shellfish, jelly coriander flavor

アーティチョークとツブ貝 コリアンダー風味のゼリー

**Bourgogne Rouge, Grands Chaillots 2011**

*Cervelas lyonnais pistaché, petit gâteau de choux de printemps*

Homemade Lyon sausage with pistachios & spring cabbage

ピスタチオ入り自家製 リヨンソーセージ 春キャベツ添え

**Moulin à Vent, Vieilles Vignes, 2011**

*Croque Monsieur d'escargots, crème fouettée au bleu*

Snails "Croque Monsieur Style" served with whipped cream blue cheese

エスカルゴのクロクムッシュ仕立て ブルーチーズのホイップクリーム添え

**Nuits Saint Georges, 1er Cru, Les Saint Georges, 2011**

*Agneau de lait, dattes demi-sèches, purée de pois chiche*

Roasted milk lamb served with dried dates & chickpeas puree

乳飲み仔羊のロースト ドライなつめやしとひよこ豆のピューレ

**Clos Vougeot, Grand cru, 2011**

*Nougat d'époisses, balsamique 25ans d'âge*

Epoisses cheese nougat style, 25 years old vintage balsamic vinegar

エポワスチーズ ヌガスタイル 25年熟成のバルサミコビネガー

*Blanc manger, fraises, gelée de fleurs de cerisiers, pousses de shiso*

Almond Blanc manger, strawberries, jelly cherry blossoms, shiso sprouts

自家製ブランマンジェ 苺と桜風味のゼリー 赤シソのspraut

*Café, espresso, théis*

Coffee, espresso, tea

コーヒー・エスプレッソ・紅茶

**16,000 ¥**

*Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service*

Prices are tax inclusive, 10% service charge extra

表示価格は消費税込み、別途サービス料10%

**ブルゴーニュの、世界の知る人ぞ知るトップドメーヌ、  
ティボー・リジェ・ベレール氏を迎えての  
一夜限りのスペシャルディナー！**

ティボー・リジェ・ベレールはニュイ・サン・ジョルジュに突如として現れた新星のドメーヌです。ドメーヌはニュイ・サン・ジョルジュ村の入口の国道沿いに堂々と佇んでいます。その畑はニュイ・サン・ジョルジュの中でも著名であり、ティボーは2haを所有、なんと樹齢は60年を越えています。「仮にニュイ・サン・ジョルジュにグラン・クリュができるとしたら「レ・サンジョルジュ」だよ！」とティボー氏は胸を張ります。

栽培は当初からビオロジックを実践し、近年ではビオダイナミを取り入れ始めました。天文学による醸造のタイミング、馬での耕作、低収量、限られたSO2の使用など徹底しています。「僕のワイン造りは、余分な手を加えることなく、良質な果実を育て、葡萄が優れたワインになる手助けをしているだけだ。」と語ります。果実味を生かすためにも、新樽率を控えめにしています

**Reservation : [info@lyondebyon.com](mailto:info@lyondebyon.com) or tel:03-6426-1201**



THIBAUT LIGER-BELAIR

