

# Love Wine

## ～秋に愉しむ至極ワイン～

ボジョレーヌーボー解禁にあたり当店のワインセラーも特別に解禁。

元祖シンデレラワインの『CHヴァランドロー』をお楽しみいただけるスペシャルコースをご用意致しました。他にもスーパートスカーナで名高い『オルネライア』やフランスの名醸ワインを取り揃えております。この機会に是非、秋の恵みを取り入れた見た目にも美しいコース料理と共にお楽しみください。

**限定7名様** 元祖シンデレラワインとスーパートスカーナ  
フランス名醸 至極のワインと秋の食材を使ったスペシャルコース5品

アミューズ 前菜 魚料理 肉料理 フロマージュ

日時 11月 16日(木)、17(金) ¥25,000(税サ込み)

※誠に勝手ながら御予約は予定日の1週間前までとさせていただきます。  
※特定の人数に満たない場合、やむなく中止となる場合がございます。

### < '08CH ヴァランドロー >

2008年ヴァランドローは深みのあるルビー紫色を呈しており、チャコール、ローストしたオーク、ブラックベリーやカシスのきれいなアロマへと続いていきます。力強く密度が濃く熟しており、シルクのようなタンニンと滑らかな口あたりがあります。



### < '10オルネライア >

1985年に誕生したワイン「オルネライア」の25周年記念ボトル。収量を抑え細心の注意を払って生み出されるこのワインは、世界屈指のワインの一つとして数々の賞を受賞するとともに、著名なワイン評論家の間でも不動の評価を得ています。



### < '06コルトンシャルルマーニュ グランクリュ/ルイ ラトゥール >

ブルゴーニュが誇る銘酒「コルトン・シャルルマーニュ」は、4代目当主の手で初めて世に生み出されたもの。シャブリに共通したミネラルに富んだ硬さと、ムルソーの豊かな味わいを同時に兼ね備えている素晴らしい白ワイン。



### < ビルカールサルモン >

ピノ・ノワールとシャルドネはモンターニュ・ド・ランズとコート・ド・ブランから、ピノ・ムニエはヴァレ・ド・ラ・マルヌから収穫。「他には無い逸品を造る」というミッションを共有し妥協を許さず、伝統を守り、革新を続けながら生産しています。



Le chez crit  
RESTAURANT

中央区京橋3-7-1 京橋相互館110タワー12F  
TEL:03-5159-5727 (平日ディナー18:00～21:00)