

# Wine Labo

Ar's presents

2017.1.3 ~  
ディナータイムに開催

豪華食材コース全 5 品と  
シェフソムリエ厳選 6 種の  
ワインディナー

¥9800  
(税・サ別)要予約

～大切な方と過ごす、大切なお時間を～

6 種類の厳選ワインに合わせて

豪華食材コースを

お楽しみいただける

贅沢なプランをご用意しました。

ご接待でもプライベートでも

ご利用いただけます。

地上 215 メートルからの

きらめく展望もあわせて…

ぜひご堪能ください。

## Wine

6 種類のワインをフリーフローでお楽しみください。  
ブリュット・ブルミエは Ar's より 1 杯サービスさせていただきます。

泡



### 1. ブリュット・ブルミエ

ルイ・ロデレール

BRUT PREMIER / LOUIS ROEDERER

生産地：フランス / シャンパーニュ

ブドウ品種：ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

持続性のある強く繊細な泡立ち。全てにおいて絶妙なバランスの味わいです。

### 2. プロジェクト・クワトロ・カヴァ・プレミアム・レゼルヴァ

クロ・モンブラン

PROYECTO CUATRO CAVA PREMIUM RESERVA  
/ CLOS MONTBLANC

生産地：スペイン / カタルーニャ

ブドウ品種：マカブー、チャレロ、パレリャーダ、シャルドネ

わせるきめ細かな泡立ちと、凛とした上品な酸味が美味。

### 3. トルマレスカ・シャルドネ

トルマレスカ

TORMARESCA CHARDONNAY / TORMARESCA

生産地：イタリア / プーリア ブドウ品種：シャルドネ

海沿いでブドウが造られている為、潮風を感じる爽やかでイキイキとした味わい。

### 4. バイ・オット・ロゼ

ドメーヌ・オット★

BY. OTT ROSE / DOMAINES OTT ★

生産地：フランス / プロヴァンス

ブドウ品種：グルナッシュ、サンソー、シラー

ふくよかな果実味にほのかな苦味、繊細でありながら上質なロゼらしい複雑味も。

### 5. モンテス・リミテッド・セレクション・ピノ・ノワール

モンテス S.A.

MONTES LIMITED SELECTION PINOT NOIR / MONTES S.A.

生産地：チリ / アコンカグア・コースト ブドウ品種：ピノ・ノワール

ギュッと濃縮した果実味がたまらない、チャーミングなピノ・ノワールです。

### 6. ムートン・カデール・ジュ・クラシック

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド

MOUTON CADET ROUGE CLASSIQUE  
/ BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

生産地：フランス / ボルドー

ブドウ品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

甘美で飽きのこない柔らかな飲み心地、オーク樽の使用によって格調高い味わいに。

### 7. マルベック・レゼルヴァ

ボデガ・ノートン

MALBEC RESERVA / BODEGA NORTON

生産地：アルゼンチン ブドウ品種：マルベック

古樹から採れるマルベック種を用いた濃厚な味わいが魅力的な 1 本。

## Dinner

### Anti

下関産トラフグのエスカベッシュ  
キャビア春菊と蕪のエスプーマ

Tiger fruit in Shimonoseki Escabesh  
with Shanda and Turnip and Caviar Espuma

### Pasta

海の幸のペスカトーレロッソ  
バジルを練りこんだフェットチーネ

Pescatore Rosso Fettucine kneaded basil

### Pesce

鮮魚のムニエルとフオアグラのソテー  
スワロフスキー社所有 ボデガノートン  
マルベックとパースニップのピュレ

Munieled Fish and Sauted Foir Graiss  
with Red Wine and Parsnip Sauce

### Carne

和牛のロースト  
女峰のバルサミコソース 黒トリュフ

Roasted Japanese Beef with Strawberry  
and Balsamic Sause and Black Truffle

### Dolce

モンテビアンコ Ar's スタイル  
Mont Blanc Ar's style

