

# Du Vin HACHISCH

## 11月 ジビエ料理を盛り込んだコース

※ジビエが苦手なお客様には別のコースをご用意しております。

お勧めアペリティフ 洋梨シャンパン・ザクロシャンパン +1800-

3グラス・セットもお楽しみ下さい(泡+白+赤) +4200-

ペアリングもご用意させていただきます。お申し付け下さい。



アン肝スモークと焼白子のエスプーマー 春菊グリーン

Shirako mousse, Ankimo smoked, syungiku



ホタテ貝と山牛蒡の白トリフ風味

scallop, yama-gobou, truffe blanc



本州鹿の温製カルパッチョ、蕩けるチーズ

Deer meat, carpaccio, hot cheese



ブータンワールとリンゴとパートフィーロー

Boudin noir, apple, pâte filo



丹波産イノシシの頬肉煮込みと栗ヌイユ

Wild-pig stew, chestnuts, fetuccine



鳩のロースト サルミソース セップ添え

Pigion, salmi sauce



<赤ワインに合わせて+Fromageチーズは如何でしょう>

本日のデザート Today's dessert

柿のキャラメリゼ、栗のモンブランなど...



縄文パン & コーヒー Homemade bread, coffee

ドングリ粉と雑穀の入った自家製パンです。



お写真はイメージですボリュームは少なめです。内容が変更する場合もございます

※お料理変更の場合追加料金頂くことも御座います。



2020年11月

VIN HACHISCH DU VIN HACHISCH DU VIN HACHISCH