

# Diner du Mars 2020

## Amuse bouche

兵庫・香住漁港 ホタルイカ 千葉 菜の花  
NV Domaine Michel Arnould & Fils

Champagne Grand Cru Verzenay Brut Tradition Blanc de Noir

## Entrée 1

青森・尻屋漁港 桜マス 山形 山菜  
Domaine Etienne Daulny Sancerre Blanc 2018

## Entrée 2

長野 ふきのとう 佐賀 新玉葱  
高清水 加温解脱酒

## ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ Main Dish ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

### Poisson

山口・下関漁港 さわら  
新潟 アスパラ菜 千葉 人参  
Famille HUGEL Gewurztraminer Classic 2016

or

### Viande

オーストラリア 仔羊  
和歌山・佐々木農園 うすいえんどう豆  
Le Comte de Malartic 2015

## ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲ Dessert ▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

### Millefeuille

福岡 あまおう  
ピスタチオのアイスクリーム

or

### Glass

熊本 晩白柚  
エキゾチックフルーツのムース ココナッツのソルベ

### Herb Tea

Wine Pairing

Wine Set

