

# Soirée de Gala avec Jean-Georges KLEIN & Weinbach

## アルザスに煌めく、美食の宝石たち

フランスの三ツ星レストラン L'ARNSBOURG のシェフ Jean-Georges KLEIN 氏をお迎えし、  
アルザス最高峰のワイン生産者 Weinbach とともに美食の饗宴を開催いたします。

パリから 500km 離れたフランス北東部モーゼル県バエレンタル村。  
L'ARNSBOURG(ランスブルグ)は、2002 年にミシュランの三ツ星に輝き、  
そのプレス発表の席で、「ヴォージュの森の中にある美食の宝石」との絶賛を博しました。  
ジャン＝ジョルジュ・クライン氏のお料理は、繊細かつ華やか、革新と創造性に溢れ、  
素材の組み合わせが作り出す全く新しい味覚や触感が一口一口、感動をもたらしてくれます。  
ここ、札幌・円山「ル・バエレンタル」の原点でもあります。

クライン氏がこの日のために書き下ろしたデギュスタシオンとともに楽しみいただくのが、  
アルザス最高のワイン生産者と称される Weinbach(ヴァインバック)の極上ワイン。

Weinbach は、1898 年、ファレール兄弟が古いワイナリーを買い取り、甥テオ氏がその名声を高めました。  
アルザス初のグランクリュに認定された銘畑シュロスベルクをはじめ広大な畑を所有し、  
現在、先代テオ氏の未亡人コレット夫人、長女カトリーヌ、次女ローランスの女性 3 人で運営しています。  
1998 年からオーガニックのビオディナミ農法を一部取り入れ、2005 年ヴィンテージからは全面で導入。  
チャーミングな 3 名の女性が造る、優しく、力強く、凛とした味わいのオーガニックワイン。  
ガラディナーでは厳選された 4 種類をお楽しみいただきます。

アルザスが誇る美食の宝石たちを五感のすべてを使ってじっくりお楽しみください。

## MENU

Pointes d'Asperges Blanches, Hollandaise et Pomelos Rose  
白アスパラガスの温製とピンクグレープフルーツ  
オランダーズのムースリーヌソース

Crevette "BOTAN" Marinée à la Rose, Cavian et Jeunes Pousses de Salade  
ボタン海老のマリネ バラの香り キャヴィアと小さなサラダ添え

Homarel Saisi, Légumes Verte de Printemps, Coulis de Morille  
Écume de Beurres Noisette  
オマール海老のセジール 春の青野菜添え モリーユ茸のクーリと焦がしバターの泡

Paysage Virtuel de Foie Gras en Texture  
フォアグラの仮の風景 色々な食感で…

Gnocchi de Céleri, Consommé aux Truffes  
2 種のセロリの柔らかなニョッキ トリュフ風味のコンソメと共に

Poitrine de Pigeon Rôtie, Jus Réduit, Bouchon de Jeune Navet, Crème de Pistaches  
鳩のロースト 焼汁のソース 蕪のプッシュン仕立てと  
ピスタチオナッツのクリーム添え

Bouquet de Pissenlit, Sorbet à la Carotte  
白タンポポのブーケと人参のシャーベット アネットの香り

Tartine de Rhubarbe et Fraise, Gel d'Agrumes, Sorbet aux Yaourt  
リユバープとイチゴのタルティーヌ 柑橘の香り ヨーグルトのシャーベット添え

Petites Gâteries de Fin de Repas  
小菓子

Café  
コーヒー

## VINS

Muscat Réserve 2008

Riesling Grand Cru Schlossberg  
Cuvée Sainte Catherine 2007

Gewurztraminer Grand Cru Furstentum  
Vendanges Tardives 2005

Pinot Gris Altenbourg  
Sélection de Grains Nobles 2002

\* \* \*

4 月 20 日(火)

18:30 受付 19:00 開宴

お一人様 30,000 円(飲食・税・サ込)

ル・バエレンタル

札幌市中央区南 1 条西 28 丁目 3-1

Tel. 011-632-7810

  
LE BAERENTHAL