

Louis Latour Maker's Dinner

MAISON FONDÉE EN 1797

ルイ・ラトゥール メーカーズディナー

42周年を迎えた霧笛楼と伝統と革新のワインメーカー「ルイ・ラトゥール」のワインとの
コラボレーションをお楽しみください



ルイ・ラトゥール社は200年以上も続く家族経営の、ブルゴーニュを代表するつくり手。ブルゴーニュ2大白ワインのひとつといわれる「コルトン・シャルルマーニュ」の生みの親としても広く知られています。今やコート・ドールでは最大規模のグラン・クリュを所有しており、コルトンの帝王と称されています。

※写真はイメージです

Wine List

シモネ・フェブレ・クレマンド・ブルゴーニュ
Cremant de Bourgogne N.V.

マコン・リュニー・レ・ジェニエブル
Macon-Lugny "Les Genievres" 2021

アロース・コルトン・ドメヌ・ラトゥール
Aloxe-Corton Domaine Latour 2017

ピュイニー・モンラッシェ・レ・ルフエール
Poligny-montrachet 1er cru "Les Referts" 2020

シャトー・コルトン・グランセイ
Ch.Corton Grancey Grand cru. 2015

在庫には限りがございます。ご了承くださいませ。

ご協力いただきました

MARK ALLEN マーク・アレン
ルイ・ラトゥール社 アジア担当輸出部長

母国・イギリスで観光学を学んだ後、フランス・ボヌ市にて醸造学を学ぶ。1990年にルイ・ラトゥール社に入社。現職であるアジア地区担当輸出部長には1996年より就任。また、B.I.V.B(Burgundies Official Interprofessional Wine Organisationブルゴーニュワイン生産業者組合)の会員でもある。



2023年 6月6日(火)

17:30 開場 18:00 開宴

お一人 22,000円(税・サービス料込)

横濱元町 霧笛楼 3階シルクルーム

※ご予約はお電話で受け付けております。
お早めのご予約をお勧めいたします。

Menu

霧笛楼 プイヨン ドゥ レギューム

石鯛のタルタル仕立て炭火の香り
生姜のブランマンジェと胡瓜のガスパチョ風スープ
海藻のジュレとキャビアの塩分 エディブルフラワーを添えて

フランス産・白アスパラガスのピカタと帆立貝とラングスティヌの網焼き
フォアグラのフォンダン乗せ トリュフソース 牛蒡のフリットと共に

フランス産・平目ボワレ とうもろこしと蛤のリゾット ナンチュアソース
夏野菜のラタトゥイユ風を添えて
(横浜十日市場 佐藤農園さんのはるみ米使用)

国産牛ロース肉のステーキ モリーユ茸のソース
ポテトのアンナ焼き LED横浜菜園サラダ添え

枇杷のフレッシュコンポートと牛乳のアイスクリーム 杏仁の香り
ほうじ茶のパバロア ヴァニラ風味

カフェ

ご予約・お問い合わせ

仏蘭西料亭 横濱元町 霧笛楼 Tel 045-681-2926

Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

仏蘭西料亭
YOKOHAMA 横濱元町 霧笛楼 MOTOMACHI
H U T E N R O

Asahi
アサヒビール