

オーガニック ボジョレヌーヴォー ディナー



オーガニック
ダブル認証の
染み入るような
ヌーヴォーです。

2011年
11月17日
解禁



オーナーのデュエリー ハレル氏は有機栽培で有名なシャンボール ミュジニーのコント ヴォギユエ等で働いていた醸造士です。彼のブドウ造りは、全てエコセルで保障されたオーガニック農法で、隣人の畑と比べるとはっきりとわかる雑草の残る柔らかな土が特徴。1998年にはエコセルを取得。基本的にフィルタリングは一切なし。一般のボジョレヌーヴォーではあまり味わえない、ミネラル感が基調となる、自然の果実味にあふれた気品ある味わい。健全な土壌に育まれた、透明感溢れる大きな果実味をお楽しみいただけます。

ヌーヴォー ディナーコース

～ Antipasti 前菜3種盛り合わせ ～

帆立のエスカルゴバター焼き
フォアグラのコンフィ
野菜のエチュベと生ハム

～ Second Piatti ～

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

～ Primi Piatti ～

かぼちゃのニョッキ
栗ときのこのクリームソース

～ Dolce ～

タルトタタン

グラス1杯つきプラン
3,500円 (お一人様)

ボトル1本つきプラン
4,500円 (お一人様)

※お2人様よりお受け致します。

TARLUM



KOMAZAWA

トラットリア タールム 駒沢店
東京都世田谷区駒沢4-14-13
Phone: 03-3487-4491

<http://www.tarlum.com/komazaw>