

Austrian Wine meets French Cuisine
LA TABLE de Joël Robuchon, Tokyo
April 19th, 2006

1. 雲丹とコンソメのジュレ、フヌイユのクレームと

Menu: La Gelée d'oursins à la crème de fenouil

WINE	WINERY		VINT.	ALC.
Flight A:				
Grüner Veltliner, Loibner Berg Smaragd	FX Pichler	Wachau	2003	14,2
グリュナー・ヴェルトリーナー、ロイブナー・ベルク、スマラクト	F.X. ピヒラー	ヴァツハウ		
imp.by: FWINES CO.,LTD 輸入元: 株式会社ファインズ				
Steiner Hund Riesling Reserve	Nikolaihof	Wachau	2003	12,6
シュタイナー・フント、リースリング、レゼルヴェ	ニコライホーフ	ヴァツハウ		
imp.by: FWINES CO.,LTD 輸入元: 株式会社ファインズ				
Spätrot Rotgipfler "Augustin"	Stift Klosterneuburg	Thermenregion	2003	13,0-
シュペートロート・ロートギプフラー、“アウグスティン”	シュティフト・クロスターノイブルク	テルメンレギオン		
imp.by: Alcotrade Trust Inc. (Osaka) 輸入元: 有限会社 アルコトレード・トラスト				

Austrian Wine meets French Cuisine
LA TABLE de Joël Robuchon, Tokyo
April 19th, 2006

2. 手長エビのパピヨットバジルのピュレと共に

Menu: La Papillote de langoustine croustillante au basilic

WINE	WINERY		VINT.	ALC.
Flight B:				
B1	Steinriegl Riesling Federspiel	Prager	Wachau	2004 12,4
	シュタインリーゲル、リースリング、フェーダーシュピール	プラーガー	ヴァッハウ	
	imp.by: AWA Inc. Austrian World Association 輸入元: 有限会社 エイ・ダヴリュウ・エイ			
B2	Riesling Smaragd	Machherndl	Wachau	2001 12,8
	リースリング、スマラクト	マッハヘルンドル	ヴァッハウ	
	imp.by: Edelwein & Co.,Ltd. 輸入元: 株式会社 エーデルワイン			
B3	Zöbinger Heiligenstein Riesling Alte Reben	Bründlmayer	Kamptal	1998 14,4
	ゾーピングー・ハイリゲンシュタイン、リースリング、アルテ・レーベン	ブリュンドゥルマイヤー	カンプタール	
	imp.by: AWA Inc. Austrian World Association 輸入元: 有限会社 エイ・ダヴリュウ・エイ			

Austrian Wine meets French Cuisine
LA TABLE de Joël Robuchon, Tokyo
April 19th, 2006

3. 鱈のポワレ 旬の茸とソースベルジュテ

Menu: Le Bar poêlé et champignons sautés avec sauce verjuté

WINE	WINERY		VINT.	ALC.
Flight C:				
Grüner Veltliner, Smaragd	Polz	Wachau	2004	13,0
グリューナー・ヴェルトリーナー、スマラクト	ポルツ	ヴァッハウ		
imp.by: Mottox Inc. 輸入元: 株式会社モトックス				
Grüner Veltliner Rosenberg	Bernhard Ott	Donauland	2004	12,3
グリューナー・ヴェルトリーナー、ローゼンベルク	オット	ドナウラント		
imp.by: Mottox Inc. 輸入元: 株式会社モトックス				
Blaufränkisch Hochacker	Gesellmann	Mittelburgenland	2002	13,5
ブラウフレンキッシュ、ホーホアッカー	ゲゼルマン	ミッテルブルゲンラント		
imp.by: Iida Co., Ltd. 輸入元: 株式会社 飯田				

Austrian Wine meets French Cuisine
LA TABLE de Joël Robuchon, Tokyo
April 19th, 2006

4. 仔羊背肉のロティー、柔らかく煮た茄子とオニオンコンフィーを添えて

Menu: Le Carré d'agneau rôti et accompagné d'une compotée d'aubergine à la coriandre

WINE	WINERY		VINT.	ALC.
Flight D:				
D1	St. Laurent, Tattendorf Classic	Stift Klosterneuburg	Thermenregion	2004 12,8
	ザンクト・ラウレント、タッテンドルフ クラシック	シュティフト・クロスターノイブルク	テルメンレギオン	
	imp.by: Alcotrade Trust Inc. (Osaka) 輸入元: 有限会社 アルコトレード・トラスト			
D2	Pannobile Rot	H&A Nittnaus	Neusiedlersee	2002 12,8
	パノービレ・ロート	ニットナウス	ノイジードラーゼー	
	imp.by: Union Liquors Co., Ltd. 輸入元: ユニオンリカーズ株式会社			
D3	Blaufränkisch Chevalier	lby	Mittelburgenland	2003 14,0
	ブラウフレンキッシュ、シュパリエ	イビー	ミッテルブルゲンラント	
	imp.by: Edelwein & Co., Ltd. 輸入元: 株式会社 エーデルワイン			