

ルイ・ロデレールの4種のシャンパーニュ

コレクション 242 〈Collection 242〉

2021年10月1日に刷新されるスタンダード・キュベをご用意。これまでとは違い、アッサンブラージュによって異なるヴィンテージやテロワールを表現する、新しいコンセプトで作りに出されるシャンパンをお楽しみいただけます。

ブリュット・プルミエ 〈Brut Premier〉

コレクション 242 の以前のスタンダード・キュベ。これまでの味わいと新しいシャンパーニュの違いを、飲み比べていただきます。シャンパンと相性の良いキャビアとご一緒にどうぞ。

ブリュット・ヴィンテージ 2014 〈Brut Vintage 2014〉

広がりがあるフルーティーで濃厚な口当たり。合わせていただくのは伊勢海老のシャンパン蒸し。木樽で4年熟成を経て造られた肉厚な果実味と樽香が、濃厚な味の海老と相性抜群。

カルト・ブランシュ 〈Carte Blanche〉

甘く芳しい味わいとクリーミーで複雑かつ繊細な味わい。表参道うかい亭では、秋の味覚の王様“巨峰”と“栗”のデザートと合わせてご用意いたします。ゆったりと寛げるラウンジで、食後のひとときをお過ごしください。