



# Languedoc ラングドック地方



タテルヨシノ bis フランス郷土料理を巡る旅(9月~10月)

フランス南部 地中海が描く広大なアーチを背景としたラングドック地方は、  
温暖で陽気な南フランス。

カルカソヌの中世城塞都市やポン・デュ・ガールといったローマ時代の史跡も残る。  
そしてフランス最大のぶどう栽培地域。バラエティ豊かなラングドック地方の郷土料理をご紹介します。



Calamar à la Sétoise.....**¥2,104 (¥2,500)**

ヤリイカのセート風

《Recommended wine pairing》 White wine

2015 Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet / Domaine Azan

By the glass 120ml ¥842 (¥1,000)



Bourride de la mer.....**¥2,694 (¥3,200)**

ブーリッド：ニンニク風味の白いブイヤベース

《Recommended wine pairing》 White wine

2015 Limoux "Occitania" / Ch. Rives-Blanques

By the glass 120ml ¥1,263 (¥1,500)



Cassoulet.....**¥3,199 (¥3,800)**

(Confit de canard, Confit de porc et Saucisse de porc...)

カスレ：ラングドック地方の白インゲン豆と豚肉の煮込み

《Recommended wine pairing》 Red wine

2010 Coteaux du Languedoc Montpeyrroux / Domaine d'Aupihac

By the glass 120ml ¥1,263 (¥1,500)

## 《DESSERT》 デザート



Crème brûlée poivron rouge.....**¥1,010 (¥1,200)**

赤ピーマンのクレーム ブリュレ

Taxe à la consommation et les frais de service 10% est inclus dans le ( )

( )表記金額には 10%のサービス料と消費税が含まれております