

# ～マルク・シャガール展 版にしるした光の詩～

## コラボメニュー

シャガールさんのロシアからフランスへの軌跡。

各国(その地方)の代表的な食材や食べもの。青を基調とする独特の「色彩」や「シャガールブルー」のような鮮やかな皿。少し遊び心を取り入れて夏を意識した見た目にも涼しげなフルコースです。

是非お召し上がり下さい。

料理長 守崎光雄



**「マルク・シャガール展コラボメニュー」に合うワインを  
ル・ジャルダンのソムリエが厳選しました。是非ご賞味ください！**

### ミュスカデ・セーヴェル・エ・メヌ(フランス)

グラス ¥650 ボトル ¥4,200



ロワール地方ペイナンテ地区というロワール川下流域の白ワイン。まろやかな口当たりとさわやかな余韻が感じられ、魚介類や野菜の前菜に良く合う辛口ワインです。

### サン・タムール(フランス)

グラス ¥750 ボトル ¥4,700



“愛の聖地”という名のワイン。よく熟した果実を思わせる甘い香りが口いっぱいに広がる魅惑的なワインです。

LE JARDIN  
THE FRENCH RESTAURANT  
AND KITCHEN ART MUSEUM

※表記料金には、消費税が含まれております。