

ワイン & フードペアリング

” 地中海料理と南ヨーロッパワインのマリアージュ ”

2014年8月1日～31日

地中海沿岸の国々から選び、アレンジした料理、各々違う国のワインとの組み合わせ。
暑い夏にぴったりの料理とワインのハーモニーをご堪能下さい。味わい。

<前菜>

まぐろのタルタルとカポナータ
シチリア風

<スパークリングワイン>

クレマン・ド・リムー ロゼ キュヴェ・アリアンス

きめ細かい心地よい気泡とクリーンな口当たり
まぐろのタルタルとのハーモニーをご堪能下さい。



<お魚料理>

マルセイユ風 ブイヤベース

【乳・卵・海老】

<白ワイン>

セリエール・ピニョル ラッチ・デ・ライム

トロピカルな香りとフレッシュな口当たりのワインです。
味わい深く香り高い海の幸との調和をお楽しみください。



<お肉料理>

牛肉のシェリー酒煮込み

【乳】

<赤ワイン>

パローネ・リカーソリ キアンティ

熟した赤い果実の香りにふくよかな味わいのワインと
シェリー酒で煮込んだやわらかい牛肉との
マリアージュをお楽しみください。



パン、有機コーヒー又は紅茶がきます

6,000円

お料理は単品でもご注文いただけます。
プリフィクスディナーをご注文のお客様は
追加料金なしでお選びいただけます。

<前菜>

まぐろのタルタルとカポナータ シチリア風 2,000円

<魚料理>

マルセイユ風 ブイヤベース 2,600円
【乳・卵・海老】

<肉料理>

牛肉のシェリー酒煮込み 3,500円
【乳】

【 】にアレルギー品目を表示しておりますが、ご心配な方は係員まで申し出ください。

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。
料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております