

ボージョレ・ヌーヴォーを愉しむ夕べ

2017年11月16日(木)

新酒(ヌーヴォー)として有名なボージョレ・ヌーヴォーに加えて、国産の新酒もご用意いたしました。それぞれのワインに合わせた一夜限りのスペシャルメニューとともに、収穫の秋のひとときをお楽しみください。

ワインのご紹介



フレッシュ&フルーティー



山梨県産 白ワイン

2017 鳥居平今村 菱山甲州ヌーヴォー
Toriivilla Imamura Hishiyama Koshu Nouveau

適度な甘さと酸味のバランス



山梨県産 ロゼワイン

2017 丸藤葡萄酒工業 ルバイヤート
新酒 マスカット・ペーリー A ロゼ
Marufuji Winery Rubaiyat Muscat Bailey A Rose Nouveau

凝縮された果実味の味わい



フランス ボージョレ産 赤ワイン

2017 トレネル・フィス・ボージョレ・ヌーヴォー
Trenel Fils Beaujolais Nouveau



時間 / 19:00 ~ 21:00
(受付 18:30 ~)

料金 / お一人様 ¥13,000 (税、サ込)
(お料理・ワインを含む)

MENU

* ~ 菊づくしの前菜盛り合せ ~
菊花寿司・菊の鯛博多押し・菊花蕪

* 黒毛和牛カイノミのカルパッチョ仕立て
ヴァニラの薫るセロリラブのピュレと
バルサミコソースとともに

* 蟹の甲羅揚げ 銀箔仕立て

* ズワイ蟹・海老・帆立のブイヤベース仕立て
根菜と香草の薫り

* 国産牛サーロインの鉄板焼き ソース・ボルドレーズ
牛蒡のクーリーと三種類の茸を添えて

* ルビーグレープフルーツのプディングと
ヘーゼルナッツのジェラート添え

* コーヒー、紅茶 または フレッシュハーブティー

ご予約・お問い合わせ

鉄板焼

豊園

TEL.075 (342) 2199

* 完全ご予約制とさせていただきます。
* メニュー内容は変更となる場合がございます。
* 写真はイメージです。

* 各種割引、JALクーポン・JAL旅行券はご利用対象外とさせていただきます。
* イベント開催日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日100%)
* お車を運転される方、未成年の方はご参加いただけませんのでご了承ください。