

麤皮

A R A G A W A

創業50周年

特別晩餐会のお知らせ

日ごとに暖かさをましてまいりましたが、皆様方におかれましては益々健やかにお過ごしのこととお喜び申し上げます。この度、本店新橋田村町麤皮は、本年6月をもちまして創業50周年を迎えることとなりました。これもひとえに皆様の温かい御厚情の賜物と心より深く御礼申し上げます。これを機に、関係者一同心を新たにして皆様の御期待に添えますよう一層努力して参る所存でございます。さて日頃ご愛顧頂いている皆さまへ、創業50周年を記念いたしまして特別晩餐会を開催いたします。初夏ならではの厳選食材と麤皮創業年の銘醸ワインをご賞味いただき、心ゆくまでお寛ぎいただければ幸いです。

開催日：平成29年6月3日(土) / 6月17日(土)

※ご予約時間は随時承ります。

ご飲食代：お一人様 60,000円 (税・サービス料別)

※上記価格に消費税とサービス料12%を頂戴いたします。

※ご予約は2名様以上にてお願いいたします。 ※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

《 Menu 》

Champagne 2006 Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon (1glass)

モエ・エ・シャンドン・キュヴェ・ドン・ペリニオン2006

Vin Rouge 1967 Château Palmer (1glass)

シャトー・パルメ1967

格付け3級でありながら、常に高い評価を得ているシャトー・パルメ。シャトー・マルゴーに隣接しており、ジロンド川に向かってゆっくりと傾斜、砂利質の土壌でブドウ栽培に適しています。メルローの栽培比率が高く、エレガントで滑らかな味わいです。濃厚な紫がかかったルビー色をした1967年のパルメは優しくふくよかな口あたりで、今飲み頃を迎えています。

Entrées イラン産フレッシュキャビア ベルーガ

北海道産 時不知鮭の自家高温燻製

活鮑の備長グリエ

Salade 北海道産活毛蟹のサラダ

Pain・Garniture 炉焼温パン・温野菜

Viande 特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ

Dessert 静岡県産マスクメロン

Café 特製ブレンド布ドリップコーヒー

