



麤皮

A R A G A W A

日頃より当店をご愛顧賜り、誠に有難うございます。麤皮では、GW 期間に 1970 年代の 5 大シャトーをお愉しみ頂ける特別ディナーをご用意いたしました。連休中ご多用の事と存じますが、大切な方とのひと時にご利用頂ければ幸いです。お日にちに限りはございますが、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



1978年

*Chateau Latour
Dinner*

シャトー・ラトゥール
ディナー



<期日> 平成 29 年 5 月 1 日(月)、2 日(火)、6 日(土)
~ 1978 Château Latour ~

ラトゥールのワインは、5 大シャトーの中で最も「力強く男性的」「晩熟で長命」と言われています。ジロンド川に近く水はけのよい土壌が特徴で、川の輻射熱により霜の被害や、収穫時の雨被害のリスクも少なく一般的に不作の年でも安定した酒質。1978 年は柔した皮のような熟成香があり、滑らかなタンニンと凝縮した果実味の味わいが特徴です。



1979年

*Chateau Haut-Brion
Dinner*

シャトー・オー・ブリオン
ディナー



<期日> 平成 29 年 5 月 8 日(月) ~ 13 日(土)
~ 1979 Château Haut-Brion ~

グラブ地区から例外的に 1 級の栄誉を与えられた歴史的シャトー。5 大シャトーの中で最も「エレガントで香り高い」と称されています。メルローの比率が高く、まろやかで調和のとれた味わいです。1979 年のオーブリオンは最高の出来と称され、熟成した味わいの中にも「土臭さ」や「刻みタバコ」のような香りが特徴的です。

<ご飲食代> お一人様 80,000 円(税・サービス料別)

※ 2 名様につき、赤ワイン 1 本(1978 年 Chateau Latour もしくは 1979 年 Chateau Haut-Brion)をご用意いたします。

※ 2 名様、4 名様限定(各プラン 20 名様限定)

※ 4 名様でご予約の場合、2 本目のワインを 1989 年 Ch.Latour に変更可能です。また、2 枚目のサーロインステーキをフィレステーキに変更可能です。

※ すべての優待ご利用が出来かねます。

Menu

活鮑の酒蒸しカクテル

自家高温燻製サーモン

活大車海老のグリエ

ぐじの蒸し焼きフレッシュトマトソース

毛蟹のサラダ

炉焼温パン・温野菜

特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ

国産マンガー

特製ブレンド布ドリッブコーヒー

