

1967年創業  
本店 新橋田村町



麩皮  
A D A G A W A



## 秋の美食会

盛夏の候、皆様におかれましてはお変わりなくお過ごしのこととお喜び申し上げます。今年も薫り立つ秋の食材と稀台ワインの饗宴を開催いたします。特撰但馬牛炭焼ステーキと併せてご賞味頂きますようご案内申し上げます。深まる秋の佳き機会に、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

開 催 日 : 第1回開催 平成29年10月7日(土)  
: 第2回開催 平成29年10月21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  
\*上記価格にサービス料12%と消費税を頂戴いたします。  
\*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* 2008 Perrier Jouet Belle Epoque



*Vin Rouge* 1979 Château Haut-Brion

グラブ 地区から例外的に1級の榮譽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”と称される。メルローの比率が高く、まろやかで調和のとれた味わい。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。



### 〔第1回〕

北海道産生雲丹と冬瓜のコンソメ仕立て  
国産松茸の備長グリエ  
自家高温燻製サーモン  
北海道産活毛蟹のサラダ  
炉焼温パン・温野菜  
特撰但馬牛サーロインステーキ  
静岡県産マスクメロン  
特製ブレンド布ドリップコーヒー

### 〔第2回〕

イラン産フレッシュベルーガキャビア  
天然虎ふぐのみ・キュイ  
イタリヤ産秋トリュフのミルフィーユ  
自家高温燻製サーモン  
北海道産活毛蟹のサラダ  
炉焼温パン・温野菜  
特撰但馬牛サーロインステーキ  
静岡県産マスクメロン  
特製ブレンド布ドリップコーヒー

料金別納郵便

旬の恵み 秋



松茸の備長焼き  
(9月上旬～)



伊勢海老のオープン焼き



活鮑の炭焼ステーキ  
(要予約)



真穴子の備長焼き

麩皮  
ARAGAWA

東京都港区西新橋 3-23-11 御成門小田急ビル 1F  
TEL (03) 3438-1867 FAX (03) 5425-0067  
営業時間：12時～23時 (L.O.22時) <http://www.aragawa.jp>  
定休日：日曜・祝日・年末年始 担当：今吉・田中