

蔵出し1994年  
*Château Palmer*

希少長期肥育但馬牛  
フィレ&サーロインステーキ

日頃より麩皮をご愛顧賜り、誠に有難う  
ございます。日ごとに日足も短くなり、  
秋気しきりに動くこの頃。

皆さまにおかれましてはお変わりなく  
お過ごしのことと存じます。

さて麩皮では未經産純但馬の長期肥育牛  
を積極的に取り扱っており、今回の特別  
プランでは岡崎牧場 40カ月以上のフィレ  
&サーロインをご用意いたしました。

その卓越した味わいと蔵出しの1994年  
Ch. Palmer を併せてご賞味いただければ  
幸いです。

*Menu*

汲み上げ湯葉と生雲丹のコンソメ餡掛  
天然大車海老のオープン焼き  
自家製高温燻製サーモン

北海道産活毛蟹サラダ

炉焼温パン・温野菜

特撰但馬牛炭焼フィレ&サーロインステーキ

季節のフルーツ

特製ブレンド布ドリップコーヒー

期 日：平成29年11/20(月)、11/21(火)、11/24(金)、11/25(土)

ご飲食代：お一人様 65,000円 (税・サービス料別)

※ご予約の際に、ご希望の時間をお申し出ください。

※2名様につき1994年Château Palmerを1本 ※2名様限定プラン(10組20名様)

※全ての優待ご利用が出来かねます。

*Wine*

1994年 Château Palmer



その畑は「Ch.Margaux」に隣接しており  
マルゴー地区の中でも最高の場所にあり  
ます。3級の格付けでありながら、2級の  
ワインをしのぐ評価。メルローの比率が  
高いことから華やかな香りと豊潤でエレ  
ガントな味わいが特徴です。またシャトー  
蔵出しの為、抜群のコンディションです。