

日頃より格別のご愛顧を賜り、誠に有難うございます。春とはいえ寒さが残りますこの頃、皆様におかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。さて麩皮ではGW期間中、5大シャトーをお楽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。

開催期間

平成30年5月1日/5月2日/5月7日/5月8日

平成30年5月9日/5月10日/5月11日/5月12日

Ch. Margaux Dinner シャトー・マルゴー・ディナー

- ※ 2名様につき2004年 Ch. Margaux を1本お届けいたします。
- ※ 4名様でご予約の場合、2本目のワインを1988年 Ch. Margaux または2004年 Ch. Mouton Rothschild に変更可能です。

ご飲食代

75,000円(税・サ別)

- ※ ご予約の際に、ご希望の時間をお申し出ください。
- ※ ご予約は2名様もしくは4名様にてお願いいたします。20名様限定
- ※ 4名様でご予約の場合、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。
- ※ すべてのご優待が出来かねます。

Ch. Mouton Dinner シャトー・ムートン・ディナー

- ※ 2名様につき2004年 Ch. Mouton Rothschild を1本お届けいたします。
- ※ 4名様でご予約の場合、2本目のワインを2004年 Ch. Margaux に変更可能です。



Menu

LES ENTRÉES

イラン産フレッシュキャヴィア ベルーガ
天然大車海老のカクテル
時不知鮭の自家高温燻製

SALADE

活毛蟹のサラダ

PAIN/GARNITURE

炉焼温パン・温野菜

VIANDE

特撰但馬牛サーロインステーキ

DESSERT

国産マンゴー

CAFÉ

特製ブレンド布ドリップコーヒー

Wine

2004年 Ch. Margaux シャトー・マルゴー

一時期困難に見舞われたが、70年代にメンツェロプーロス氏により大きな再生を遂げたシャトー。5大シャトーの中で、最も“女性的”と言われており、華やかな香りと口当たりの滑らかさが特徴です。しっかりしたボディと繊細さを備えた味わいで、作付比率はカベルネソーヴィニオン75%メルロー20%。飲み頃を迎えるまでに時間を要し、熟成すると豊かな香りと複雑さが増して、バランスの取れた魅惑的なワインとなります。

2004年 Ch. Mouton Rothschild シャトー・ムートン・ロートシルト

格付けの118年後、1973年に悲願の格付け1級に昇格した唯一のシャトー。「瓶詰め」「アートラベル」等、品質向上と革新的なワイン造りで、今や五大シャトーの中で最も“ゴージャス”なワインと言われています。カベルネソーヴィニオンの作付比率が80%と高く、スパイシーで濃厚な味わいです。熟成によりさらに芳醇さが増し、獣肉のニュアンスもあります。2004年のアートラベルは英仏協商100周年を記念したチャールズ皇太子による水彩画。