

麤皮

A R A G A W A

ビアンケットトリュフとフィレステーキ EGLY OURIET Blanc de Noire Grand Cru

明るい春をお迎えの趣、心からお喜び申し上げます。昨年中は格別のご厚誼を賜り厚く御礼申し上げます。本年も倍旧のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。さて麤皮では、希少なイタリアの春トリュフとフィレステーキ、そしていま最も注目度の高いシャンパーニュメーカー EGLY OURIET をひとつのコースに盛り込んだ特別プランをご提案いたします。春が待ち遠しい季節、親しき方とのお寛ぎのひとつにご利用頂ければ幸いです。

期 間：平成 30 年 2 月 10 日(土)～ 2 月 17 日(土)

ご飲食代：60,000 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 EGLY OURIET Blanc de Noire Grand Cru 1 本。
- ※ 2 名様限定プラン。
- ※ 全ての優待ご利用が出来かねます。
- ※ 2 月 14 日(水)は除きます。

Menu

| | |
|-----------------------|---|
| <i>Soupe</i> | 麤皮特製ビーフコンソメスープ |
| <i>Entrée</i> | 伊勢海老のカクテル フグ白子の燻製と春トリュフ (イタリア産ビアンケットトリュフ) 金目鯛の軽いポッシュェ あおさ海苔ソース |
| <i>Salade</i> | 北海道活毛蟹のサラダ |
| <i>Viande</i> | 特撰但馬牛フィレステーキ |
| <i>Pain・Garniture</i> | 炉焼温パン・温野菜 |
| <i>Dessert</i> | 静岡県産マスクメロン |
| <i>Café</i> | 特製ブレンド布ドリップコーヒー |

Champagne

EGLY OURIET Blanc de Noire Grand Cru

エグリ・ウーリエ ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ



約 5200 社存在するシャンパーニュ生産者の中で三ツ星の栄光を手にするのは僅か 9 社。その中にサロンやジャック・セロスと共に手にしている類稀な若きライジングスター。美しい酸味、濃縮した果実味、官能的な香りが見事に調和した至極のブランド・ノワールです。

料金別納
郵便

旬の恵み 初春



日本海産寒鱈備長グリエ



北海道産活毛蟹の姿茹で



活平貝のカクテル



天然虎ふく備長焼

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 定休日：日曜・祝日・年末年始

担当／今吉・田中 <http://www.aragawa.jp>