

麩皮 1975年 *Château Montrose* 特別ディナー

日頃より麩皮をご愛顧賜り、誠に有難うございます。いつしか夜寒の身にしみるころとなりました。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、クリスマスの華やかな時季に12月22日・23日・25日限定で、1975年 Ch.Montroseをお楽しみいただける特別ディナーをご用意致しました。大切な方とのひと時にご利用いただければ幸いです。



開催日 平成30年

12月22日(土)

12月23日(日)

12月25日(火)

ご飲食代 お一人様 65,000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。

※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。

※2名様につき1975年 *Château Montrose* を1本

MENU

Entrées

イラン産ブルーガキャヴィア

活タラバガニのカクテル

天然虎河豚煮凝りと備長焼き

Salade

活帆立貝サラダ

Viande

特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ

Pain·Garniture

炉焼温パン・温野菜

Dessert

静岡県産完熟マスクメロン

Café

特製ブレンド布ドリッブコーヒー

WINE

1975年シャトー・モンローズ

かつてその土地がヒースに覆われた荒野だったころ、開花すると一面薔薇色に染まったことからモンローズと名付けられた。眼下にジロンド川を見下ろせる高台にあり、川の反射により春先の霜の被害を受けにくく、またメドックの畑としては傾斜角度がきつめで排水の良い好立地。ワイン造りはいたって伝統的な手法を守っており、「ラトゥール」と並んで最も晩熟なワインとされています。