

麩皮



1990年 *Château Lafon Rochet*

と麩皮初春の味覚



Menu

RES ENTRÉES

イラン産ベルーガキャヴィア
特撰但馬牛舌の燻製(冷製)
アズキハタと京野菜のスープ仕立て

SALADE

鞘巻海老のサラダ

VIANDE

特撰但馬牛サーロインステーキ

PAIN・GARNITURE

炉焼温パン・温野菜

DESSERT

あまおう

CAFÉ

特製ブレンド布ドリッブコーヒー



Wine

1990年 CHATEAU LAFON ROCHET

シャトー・ラフォン・ロシェ

1959年にテスロン家が買い取って以来、品質が劇的に向上したサンテステフの4級シャトー。シャトー・ラフィットとシャトー・コス・デストウルネルの畑に隣接する、素晴らしい立地を享受している。現在は、ミシェル・テスロンから息子のバジルにバトンタッチされた。畑に寄り添い、ワイン造りの現場を大事にするバジルは、地に足のついたヴィニュロンとしてボルドーでも評判が高い。最高の状態になるまでに少なくとも10年の熟成が必要と言われ、1990年は現在オールドヴィンテージ愛好家に楽しまれている。





1990年 *Château Lafon Rochet*
と麩皮初春の味覚

晩秋の候、平素は当店をご利用いただき御厚情のほど、心より御礼申し上げます。さて麩皮では、新春にふさわしい1990年 *Château Lafon Rochet* と冬の味覚をお愉しみ頂ける特別ディナーコースを限定数をご用意致しました。年の初め、親しき方とのお寛ぎのひと時にご利用頂ければ幸いです。

.....

開催期間：平成31年1月7日（月）～1月19日（土）

ご飲食代：お一人様 50,000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名様につき1990年 *Château Lafon Rochet* を1本
- ※ 2名様20組限定プラン
- ※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

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>