

麤皮

蔵出し古酒ヴーヴレイと麤皮春の味覚

1975 Vouvray Marc Bredif

明るい春をお迎えの趣、心からお慶び申し上げます。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、麤皮ではマルク・ブレディフ蔵出しによる1975年ヴーヴレイ古酒と春の味覚をお愉しみ頂く、特別コースをご用意いたしました。年度末ご多忙のことと存じますが、大切な方とのご会食にご利用頂ければ幸いです。

期 間：平成31年3/16(土)～3/23(土)

ご飲食代：お一人様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1975年ヴーヴレイマルク・ブレディフを1本
- ※ 2名様限定プラン(10組限定)。
- ※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

Menu

	春の貝3種山葵和え(本ミル貝、北寄貝、蛤)と 山菜の昆布ㄆ
ENTRÉE	毛蟹の蟹みそカクテルと生雲丹 自家高温燻製サーモン
SALADE	ロワール産白アスパラと才巻海老の温サラダ
PAIN・GARNITURE	炬焼温パン・温野菜
VIANDE	特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ
DESSERT	ミックスベリーと葛切りの黒蜜掛け
CAFÉ	特製ブレンド布ドリップコーヒー

Vin blanc

Vouvray Marc Bredif - Anciens Millesimes

ヴーヴレイはシュナンブラン100%で造られる辛口白ワイン。そのブドウは天候に恵まれた年には糖度と酸度が非常に高くなり、しっかりとした酒質に仕上がります。そしてグレートヴィンテージのヴーヴレイは、想像を絶する程、長期熟成可能でバランス良く絶妙な素晴らしい味わいへと変化していきます。複雑味のある絶妙な古酒を是非ご堪能下さい。

