

# 麩皮

A R A G A W A

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。



## Ch. Mouton Dinner シャトー・ムートン・ディナー

開催期間 2019年4月27日(土)～5月11日(土)  
※但し、4/28(日)、5/5(日)、5/6(月)を除く

ご飲食代 70,000円(税・サ別)

※2名様につき2013年Ch. Mouton Rothschildを1本。  
※2名様限定プラン(10組20名様)  
※すべてのご優待が出来かねます

## Menu

### LES ENTRÉES

イラン産フレッシュキャヴィアアベルーガ  
岡崎牧場の但馬牛タルタルステーキ  
自家高温燻製サーモン

### SALADE

活毛蟹のサラダ

### 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

宮崎県産パパイア

### CAFÉ

特製ブレンド布ドリッップコーヒー

## Wine

### 2013年 Ch. Mouton Rothschild

シャトー・ムートン・ロッチルド

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」「アートルラベル」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る。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。

