

麩皮

ボランジェと麩皮 夏の味覚

2007 BOLLINGER CHAMPAGNE LUNCH

日頃より麩皮をご愛顧賜り、誠に有難うございます。青葉が目にしみる頃となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。さて麩皮では、7月・8月の土曜日限定で「2007 ボランジェ・ラ・グランダネ」1本と、夏の味覚をお楽しみ頂ける特別ランチコースをご用意致しました。盛夏から晩夏にかけてのお誘いではございますが、暑気払いの佳き機会にご利用頂ければ幸いです。



開催日 令和元年7月～8月 / 毎週土曜日
7/6、7/13、7/20、7/27、
8/3、8/10、8/17、8/24、8/31

ご飲食代 お一人様 40,000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。

最終ご予約時間は14:00までとさせていただきます。

※ 2名様につきシャンパーニュ

(2007 Bollinger La Grande Annee) を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。

Menu

ENTRÉES

活鮑の酒蒸しと夏野菜のコンソメアスピック
自家高温燻製サーモン

SALADE

北海道産活毛蟹サラダ

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

国産マンゴー

CAFÉ

特製ブレンド布ドリッブコーヒー

Champagne

2007 Bollinger La Grande Annee
ボランジェ・ラ・グランダネ

1884年から英国王室御用達を拝命する、創設者ジャック・ボランジェの名を冠した名門メゾン。映画「007」でお馴染みの「ジェームス ボンド」愛飲のシャンパーニュがこのボランジェです。最低の酵母接触期間は3年ですが、8年以上熟成させてから蔵出しする贅沢なキュヴェ。フランスで最も信頼あるワイン評価本「クラスマン2007」にて20点満点を獲得しています。