

# 麩皮

ARAGAWA

## 秋の美食会

秋立つとはいえ、残暑がつづきます今日この頃。皆様におかれましては  
お変わりなくお過ごしのこととお喜び申し上げます。今年も薫り立つ  
秋の食材と、稀代ワインの饗宴を開催いたします。特撰但馬牛炭焼ス  
テーキと併せてご賞味ください。深まる秋の佳き機会に、皆さまのご  
来店を心よりお待ちしております。

開催日 第1回 令和元年10月5日(土)  
第2回 令和元年10月26日(土) ※ご予約時間は随時承ります。

ご飲食代 お一人様 60,000円(税サ別) ※ご予約は2名様以上にてお願いいたします。  
※全ての優待ご利用が出来かねます。

### Menu

5日

26日

|                |  |  |
|----------------|--|--|
| ENTRÉE         | 軽く炙った但馬牛幽庵つくねと生雲丹<br>国産松茸備長グリエ<br>自家高温燻製サーモン | イラン産フレッシュブルーガキピア<br>さっと湯引きにした大車海老と生雲丹<br>白子のスモーク 秋トリュフ掛け |
| SALADE         | 国産天然キノコと鞘巻海老のサラダ                             | 北海道産活毛蟹のサラダ  |
| PAIN・GARNITURE | 特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ                             | 特撰但馬牛炭焼サーロインステーキ   |
| VIANDE         | 炬焼温パン・温野菜                                    | 炬焼温パン・温野菜  |
| DESSERT        | 静岡県産マスクメロン                                   | 静岡県産マスクメロン   |
| CAFÉ           | 特製ブレンド布ドリップコーヒー                              | 特製ブレンド布ドリップコーヒー  |

### Wine

#### Champagne

2012 Perrier Jouët Belle Epoque (1glass)  
ペリエ・ジュエベル・エポック

#### Vin Rouge

1967 Volnay Remoissenet (1glass)  
ヴォルネイ ルモワスネ



「ブルゴーニュ最大の古酒保有者」ルモワスネは1877年設立のネゴシアン。静かにカーヴに眠るワインは、他の市場に出回っている同一ヴィンテージと違い、完全なる蔵出しワインとなります。古酒だけが持つ魅惑の熟成の世界をご堪能ください。



## 旬の恵み 秋



松茸の備長焼き



伊勢海老のオープン焼き



活鮎の炭焼ステーキ



真穴子の備長焼き

**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>