



Menu

Entrées

焼き松茸と但馬牛タタキ炙り雲丹乗せ
柔か鮑と蒸し松茸のキャヴィア添え
大車海老の軽いポッシュェ、松茸と加茂茄子のお浸し

Pain·Garniture

炉焼温パン・温野菜

Viande

特撰但馬牛ステーキ

Risz

松茸と鮑の炊き込みご飯、牛タタキとイクラのせ

Dessert

季節のフルーツと抹茶白玉のアンサンブル

Café

特製ブレンド布ドリップコーヒー

Wine

Ch.Grand Puy Lacoste

1967年 シャトー グランピュイ・ラコスト

グラン・ピュイ・ラコストは、ポイヤック村バージュの高台に位置し水捌けの良いシャトー。1960年代はCh.Ducru Beaucaillouのボリー家が所有していた為特筆に値するほど安定しており、一般的に味わいは豊かで、通常その血統をはるかに超えるワインとなっている。ポイヤックのみならず、ボルドーワイン通たちの長年のお気に入りである。

麩皮 創業年の1967年ヴィンテージをご賞味ください。

開催期間：令和2年9月18日(金)～9月26日(土)

ご飲食代：お一人様65,000円(税・サービス料別)

※ コース料理のみの場合はお一人様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1967年シャトー グランピュイ・ラコスト1本ご用意。

※ 2名様限定プラン(10組限定)。ワイン付きの場合。

※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

料金別納
郵便

Bordeaux 古酒と旬の食材 *1967 Château Grand Puy Lacoste*

日頃より麩皮をご愛顧賜り、誠に有難うございます。
長い梅雨もそろそろ明け、間もなく暑い日々が続く
そうですがいかがお過ごしでしょうか。

「出会い物」、食材には「走り」「旬」「名残り」とあり、
走りと名残の食材が会おう瞬間を和での世界はそう
呼び、季節の変わり目を愛でてきました。夏の終わり
から秋にかけて松茸と鮑が会おうほんの一瞬、麩皮では
創業年と同じヴィンテージのグランピュイ・ラコスト
を合わせた特別コースをご用意いたしました。特撰
但馬牛ステーキと併せて心行くまでお楽しみいただき
ますようご案内申し上げます。

麩皮

A R A G A W A

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>