



麿皮

ARAGAWA

Menu

Entrées

キンキの軽いポッシュェと炙りホタテ ベルーガ産キャヴィアを添えて
但馬牛・白舞茸・トリュフのタルタル仕立て 赤万願寺とクレソン
タラバ蟹のヴァプール・ボルチーニ茸・雲丹・銀杏 秋のクリームソース

Pain・Garniture

炉焼温パン・温野菜

Viande

特選但馬牛サーロインステーキ 秋野菜のガルニチュール

Riz

毛蟹・ボルチーニ茸とキノコ・和栗の炊き込みご飯

Dessert

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

Wine

1978年 Château Beychevelle

Vin Rouge

1978年 Château Beychevelle

「メドックのヴェルサイユ」と讃えられる美しき格付け4級シャトー。「格付け2級に匹敵する」と評され、素晴らしい品質を誇るベイシュヴェル。カベルネ・ソーヴィニヨン主体。長期熟成によるスーボワ、キノコ等の複雑な香りがあり、堅牢なタンニンもほどけてきめ細やか。しなやかな果実味と上品な余韻が見事に調和している。偉大な78年ヴィンテージ古酒と秋の食材とのペアリングも魅力的です。

開催期間：2020年10月10日(土)～10月17日(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1978年Château Beychevelle1本ご用意。

※ 全ての優待ご利用が出来かねます。

※ コース料理のみの場合はお一人様 50,000円 (税・サービス料別)

<期間：2020年10月1日(木)～10月31日(土)>





薫り立つ味覚の秋 蟹・トリュフ・ポルチーニ

初秋とはいえ、秋暑が続きます今日この頃。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ボルドー古酒の饗宴」を10月10日～17日の1週間開催いたします。特撰但馬牛炭焼ステーキと併せてご賞味頂きますようご案内申し上げます。なお、この「味覚の秋のお食事のコース」は10月1ヵ月を通してご用意いたします。深まる秋の佳き機会に、ご来臨を心よりお待ちしております。

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>