

Wine Dinner

自然派ワインと夏メニュー
Natural Wine and Summer Menu

滋養強壮に富んだ夏の食材を使った創作串揚げと
化学薬品を使わず育てたぶどうで造ったオーガニックワインとのマリアージュディナー。

Take pleasure in a one-night only dinner featuring Chef Junya Ishihara's creative executions of local favourite kushiage, made from summer ingredients at the peak of their prime. Paired with chemical-free organic wine recommended by our in-house sommeliers, enjoy the best of what the season can offer.

2020.8/27 18:00 OPEN / 18:30 START

1名様
for one ¥25,000

メニュー Menu

- ・本日の一皿: しじみ御飯 手巻き
- ・シェフのお勧め前菜 2種盛 ・季節のスティック野菜
- ・創作串揚げ8種: 車海老、近江牛とトリュフ、雲丹クリームコロッケ
ぼたん鱧 早松茸のせ、ゴーヤとスパムのチャンブル風
花ニラ 豚肉巻、枝豆とクリームチーズ 湯葉巻
焼穴子とどんこ椎茸
- ・本日の一皿: うなぎかば焼玉子巻
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒー又は紅茶

- ・ Today's Special: Hand Rolled Basket Clam Rice
- ・ Chef Selection of 2 Appetizers ・ Seasonal Vegetable Sticks
- ・ Selection of 8 Kushiage
Tiger Prawn, Omi Beef with, Sea Urchin Cream Croquet
Hamo Japanese Conger with Matsutake Mushroom
Okinawan Stir-fried Bitter Gourd and Spam
Garlic Chives Wrapped with Pork
Edamame and Cream Cheese Wrapped with Yuba Soy Milk Skin
Grilled Anago Conger and Donko Shiitake Mushroom
- ・ Today's Special: Kabayaki Grilled Unagi Eel and Rolled Egg
- ・ Seasonal Fruit Selection
- ・ Coffee or Tea

- ・ ブリュット・トラディション / ド・スーザ
- ・ イム・ヴァインゲビルグ・フェダーシュピール・グリュナー・フェルトリーナー
/ ニコライホーフ
- ・ ソアーヴェ・クラシッコ "ラ・ロッカ" / ピエロパン
- ・ ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ダモード / マルセル・ド・シャンジェ

- ・ Brut Tradition / De Sousa
- ・ Im Weingebirge Federspiel Grüner Veltliner / Nikolaihof
- ・ Soave Classico "La Rocca" / Pieropan
- ・ Nuits-Saint-Georges les Damodes / Marcelle de Changey

・料金はサービス料・税金を含みます。・他のご優待特典や割引はご利用いただけません。・季節の状況により一部内容が変更になる場合があります。
・ライブ&スタイル会員様向けのパーティー券の利用は適用外。(1組様につき5,000円券1枚をご利用いただけます。)
・キャンセルポリシーについて: 8月23日(日)以降、前日の26日(水)までのキャンセルは50%、イベント当日は100%のキャンセル料を請求いたします。
・ Price is inclusive of service charge and consumption tax. ・ Other promotions, discounts or benefits are not be applicable.
・ Some seasonal ingredients are subject to change by condition without prior notice.
・ L&S Party Ticket is not applicable. JPY 5,000 voucher is applicable per group.
・ About cancellation policy : We will charge 50% of this price after 23th to 26nd of Apr and 100% on the day of the event.

ご予約制 / Reservations are required

ご予約・お問い合わせ / For reservations
TEL: 06-6646-5122

次回開催予定: 2020年9月24日(木) 秋の味覚
Next Scheduled Premium Wine Dinner: 24th Sep 2020, A Taste of Autumn