

Wine Dinner

きのこ
Mushroom

油との相性も良く、香り豊かな秋の代表的な食材の“きのこ”。
多種のきのこを使った創作串揚げ料理とワインのマリアージュディナー。

Savour autumn's most celebrated flavours with a seasonal delight featuring earthy fragrant and delicate mushrooms.
Experience nature's mélange of tastes and essences from Chef Ishihara's mushroom kushiage creations,
paired with wine recommendations from our sommelier.

2020.10/23 18:00 OPEN / 18:30 START

1名様
for one ¥24,000

メニュー Menu

- ・アミューズ ・シェフのお勧め前菜 2種盛
- ・シュン特製ミニバケット、オニオンフォカッチャ、ホイップバター
- ・創作串揚げ8種:
車海老、近江牛 粒マスタードのせ、ジャンボなめこ みぞれ餡
具沢山きのこオムレツ、インカのめざめとフォアグラ きのこソース
白舞茸、秋鮭と雪嶺茸、トリュフとマツシユルーム
- ・シェフのお勧め一皿: きのこのアヒージョ プチバケット
- ・メのお食事: 松茸御飯、出汁茶漬
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

- ・Amuse ・Chef Selection of 2 Appetizers
- ・SH'UN Original Mini Baguette and Onion Focaccia with Whipped Butter
- ・Selection of 8 Kushiage:
Tiger Prawn, Omi Beef with Mustard,
Jumbo Nameko Mushroom with Grated Radish Starchy Dashi Sauce
Hearty Mushroom Omelet, Inca-no-mezame Potato and Foie Gras with
Mushroom Sauce, White Maitake Mushroom,
Salmon and Abalone Mushroom, Truffle and Mushroom
- ・Chef's Masterpieces: Mushroom Ajijo with Mini Baguette
- ・Rice Dish: Matsutake Mushroom Rice, Dashi Stock
- ・Seasonal Fruit Selection

-シャンパン-
・ロワイヤル・レゼルヴ・ノン・ドゼ / フィリポナ

-Champagne-
・Royale Réserve Non Dosé / Philipponnat

-白ワイン-
・プイイ・フュメ・キュヴェ・ロートル・リーヴ / ドメヌ・タボルテ
・ソアーヴェ・クラッシコ・ラ・ロッカ / ピエロパン

-White Wine-
・Pouilly Fumé “Cuvee L'AUTRE RIVE” / Domaine Tabordet
・Soave Classico La Rocca / Pieropan

-赤ワイン-
・ソノマ・コースト・ピノ・ノワール / フラワーズ

-Red Wine-
・Sonoma Coast Pinot Noir / Flowers

- ・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: 10月18日(日)以降、前日の22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 18th to 22nd of October 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11月27日(金) シーフードとぶどう酒

Next Scheduled Wine Dinner: 27th November 2020 – Seafood Paired with Grape-Based Alcoholic Drinks