

Wine Dinner

秋の味覚
Autumn Taste

おいしい食材がいっぱいの秋の味覚。その中から石原料理長が旬の食材を厳選し、創作串揚げに仕上げました。また、9月のワインディナーでは、乾杯付お食事のみのプランとワインペアリングとのプランをご用意していますので、お好みのプランをご堪能ください。

Savour the flavours of autumn with creatively crafted kushiage conceptualised by Chef Junya Ishihara. September's Premium Wine Dinner offers a meal only option, or a meal with wine pairing menu created with our in-house sommeliers.

2020.9/24 18:00 OPEN / 18:30 START

乾杯ドリンク付 | with one glass of champagne or soft drink

1名様
for one **¥17,000**

ワインペアリング付 | with free wine pairing

1名様
for one **¥27,000**

メニュー Menu

- ・ 本日の二皿: カマス 昆布炙、鮑 旨煮、鴨 くわ焼
- ・ 彩り野菜とフレッシュマッシュルームのサラダ仕立て
- ・ 創作串揚げ8種: 活け車海老、冷やしいちじく ハモンセラノ生ハム
太刀魚と生キクラゲ、秋刀魚 肝醬油焼、甘鯛鱗揚げ、
夏野菜入りコロッケと厚切りベーコン、新銀杏 ロースハム巻、
近江牛 トリュフのせ
- ・ シェフのお勧め一皿: 国産牛と松茸のバーガースタイル
- ・ 季節のフルーツ盛り合わせ

-シャンパン-
・ アンリオ ブラン・ド・ブラン

-白ワイン-
・ レ・ピエ・ロティ / シャトー・ド・クーレーヌ
・ ヴィレ・クレッセ・キュヴェ EJデヴネ / ドメヌ・ド・ラ・ボングラ

-赤ワイン-
・ モンテリー / ドメヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス
・ シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ / ドメヌ・デ・セネショー

- ・ Today's Special:
Barracuda Marinated with Kelp, Braised Ear Shell, Grilled Marinated Duck
- ・ Colorful Vegetables and Fresh Mushroom Salad
- ・ Selection of 8 Kushiage:
Live Tiger Prawn, Chilled Fig, Cutlassfish and Wood Ear Mushroom
Saury Grilled with Liver Soy Sauce, Tilefish Scale Fried Bean Curd
Croquette with Summer Vegetables and Bacon,
Ginkgo Nuts Rolled with Ham and Omi Beef, topped with Truffle
- ・ Chef's Masterpieces: Beef Cutlet and Matsutake Mushroom Sandwich
- ・ Seasonal Fruit Selection

-Champagne-
・ Henriot Blanc de Blanc Brut

-White Wine-
・ Les Pieds-Rôtis / Château de Coulaïne
・ Viré Clessé Cuvée E. J. Thévenet / Domaine Le domaine de la Bongran

-Red Wine-
・ Monthélie / Domaine Bouchard Père & Fils
・ Châteauneuf du Pape Rouge / Domaine des Sénéchaux

- ・ 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。
- ・ ライフ&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: 9月20日(日)以降、前日の23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 20th to 25th of Aug 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10月23日(金) きのこと
Next Scheduled Premium Wine Dinner: 23th Oct 2020, Mushroom