

# Wine Dinner

シーフードとぶどう酒  
Seafood and Grape-Based Liquor and Brew

石原料理長による、新鮮な旬の魚介類を使用した、海の幸を堪能できるワインディナーをご用意いたします。  
ソムリエがおすすめするワインやポートワイン、ブランデーとのマリアージュをご堪能ください。

Savour the bounties of the sea as Chef Ishihara creates a delectable wine dinner featuring the freshest seasonal seafood, paired with our sommelier's wine recommendations along with port wine and brandy.

2020.11/27 18:00 OPEN / 18:30 START

1名様  
for one ¥29,000

## メニュー Menu

- ・粕汁仕立て ・シェフお勧めシーフードの前菜2種
- ・季節のスティック野菜 ・創作串揚げ8種
- ・シェフのお勧め一皿: 金目鯛 けんちん巻、長芋と銀杏の唐揚げ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

- ・ Kasu Soup ・ 2 kind of Chef's special Seafood Entrée
- ・ Seasonal Vegetable Sticks ・ Selection of 8 Kushiage
- ・ Chef's Masterpieces: Splendid alfoncino  
Deep-fried long potato and gingo
- ・ Seasonal Fruit Selection

- シャンパン-
- ・ M.V. エクストラ・ブリュット・プルミエール・キュヴェ / ブルーノ・パイヤール
- 白ワイン-
- ・ ダラー・ハイド・ソーヴィニオン・ブラン / サン・スペリー
- ・ 北信シャルドネ / シャトーメルジャン
- 赤ワイン-
- ・ アロース・コルトン・レ・シャイヨ / ルイ・ラトゥール
- ・ ティント・ペスケラ・レゼルバ / ファミリア・フェルナンデス・リベラ
- マール-
- ・ N.V. ヴュー・マール・ド・ブルゴーニュ ア・ラ・マスコット / ルイ・ジャド
- ポートワイン-
- ・ 20イヤー・オールド・トーニ / テイラー

- Champagne-
- ・ Bruno Paillard Champagne Extra Brut "Premiere Cuvee"
- White Wine-
- ・ St. Supery Dollarhide Sauvignon Blanc
- ・ Château Mercian Hokushin Chardonnay
- Red Wine-
- ・ Louis Latour Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots"
- ・ Familia Fernández Rivera Tinto Pesquera Reserva
- Marc -
- ・ Louis Jadot Vieux Marc De Bourgogne A La Mascotte
- Port Wine -
- ・ Taylor's 20 Year Old Tawny

- ・ 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: 11月22日(日)以降、前日の26日(木)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 22nd to 26th 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