


シェフ大津による関西の食材を使った創作串揚げとご自身で選べるフリーワインペアリングで、
関西を再発見する一夜限りのディナーをお楽しみください。

Re-discover Kansai with a one-night only premium wine dinner, featuring Chef Otsu's inventive kushiage creations using produce from the region.

## 2022.5/27 18:00 OPEN / 18:30 START

グラスシャンパン付 With a Glass of Champagne　1名様 for one　¥16,000

フリーワインペアリング付 With Free Wine Pairing　1名様 for one　¥28,000

### メニュー Menu

・先付け: 泉州水茄子と生ハム　・前菜
・創作串揚げ8種:
滋賀県産近江牛 蕗味噌のせ、瀬戸内産鱧 梅肉のせ
和歌山県産清流椎茸と鶏つみれ 共地ソース
京都産万願寺唐辛子煮浸し風 ちりめん山椒まぶし
うすい豆のクロケット 旨出汁ジュレ、淡路産新玉葱入りアランチーニ バター風味
シェフのお勧めする創作串揚げ2種を含む串8種
・口休め:季節のグラニデ　・メイン: 神戸ポークのカツレツ　・デザート

・Amuse　・Appetizers
・Selection of 8 Kushiage:
Omi Beef from Shiga with Butterbur Miso,
Setouchi Hamo Pike Conger with Plum,
Wakayama's Branded Shiitake Mushroom and Chicken Ball,
Simmered Manganji Pepper from Kyoto, Green Pea Croquet,
Butter-Flavored Spring Onion (Awaji) Arancini
plus two of the Chef's original kushiage
・Seasonal Granita　・Kobe Pork Cutlet　・Dessert

**シャンパン**
・モエ・エ・シャンドン / グラン・ヴィンテージ・エクストラ・ブリュット

**白ワイン**
・スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ / "アヴィータ" ソーヴィニョン・ブラン・ナパ・ヴァレー
・鳥居平今村 / 2004 ヴィンテージ・コレクション "キュヴェ・ユカ" ブラン
・ドメーヌ・ウイリアム・フェーブル / シャブリ グラン・クリュ ブーグロ

**赤ワイン**
・ドメーヌ・ラモネ / ブルゴーニュ・パストゥグラン
・ダックホーン / ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニョン
・鳥居平今村 / 2004 ヴィンテージ・コレクション "キュヴェ・ユカ" ルージュ

**Champagne**
・Moët & Chandon, Grand Vintage Extra Brut

**White Wine**
・Stag's Leap Wine Cellars, Sauvignon Blanc Napa Valley, California, US
・2004 Torii Villa Imamura, Vintage Collection "Cuvee Yuka" Blanc
・Dom. William Fèvre, Chablis Grand Cru Bougros

**Red Wine**
・Dom. Ramonet, Bourgogne Passetoutgrains
・Duckhorn, Napa Valley Cabernet Sauvignon, California, US
・2004 Torii Villa Imamura, Vintage Collection "Cuvee Yuka" Rouge

・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。
・旬の食材をご用意いたしますので、鮮度や仕入れ状況により、メニューを予告なく変更する場合がございます。
・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 : 5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.
・We only use the season's finest produce; ingredients are subject to change without prior notice based on freshness and market availability.
・L&S Party Ticket is not applicable. JPY 5,000 voucher is applicable per group.
・Cancellation Policy: We will charge 50% of this price after 22nd to 26th of March 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: 2022年7月22日(金)　北海道カリナリーツアーとフリーペアリングディナー
Next Scheduled Wine Dinner: 22nd July 2022 – 7.　Hokkaido Culinary Tour with Free Pairing Wine Dinner

swissôtel NANKAI OSAKA
スイスホテル南海大阪