

但馬牛と楽しむ 自然派ワインの巨匠「プリューレ ロック」ディナー

拝啓 仲秋の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

この度 鉄板焼“すみだ”に於きまして、黒毛和牛と自然派ワインを楽しむディナーを開催いたします。

ロマネ・コンティ社の共同経営者として有名なアンリ・フレデリック・ロック氏。ぶどうの栽培中、化学肥料などは一切使わず、自然の風味と味わいを大切にされたワインです。その味わいは世界的に高く評価されてファンも多く、入手困難なワインの一つでもあります。

この自然派ワインとともに、黒毛和牛として歴史的に古くから飼育されている特選銘柄 但馬牛をメインとしたコースを、シェフが鉄板焼きで腕をふるいます。さらに、当日は輸入元の担当者ギヨーム・ラボルド氏がプリューレ ロックの現地情報などをお話いたします。

一夜限りのプレステージ・ディナー。是非この機会にご賞味いただけるようお願い申し上げます。

敬具



日時：12月1日（土） 18:00～

料金：お一人様 ¥52,500(¥50,000)

※コースメニュー、ワイン、消費税を含む、サービス料別。()内は税抜き価格です。



< Menu >

お楽しみの美味しい一口

色とりどりの冬野菜と但馬牛のラザーニャ

フルーツマトで包んだたらば蟹とアボカドに
ハーブのブーケとキャビアを飾って

鱈と白子のロッシェニ仕立て

但馬牛ヒレとサーロイン

ミモレットとモンドール

ガーリックライス

フルーツプティック

コーヒーまたは紅茶

< Champagne >

1. アンリオ プリュット スーヴェラン
Henriot Brut Souverain NV

< Domaine Prieure Roch >

2. ブルゴーニュ ブラン
Bourgogne Blanc

3. ヴォーヌ ロマネ レ・スショ
Vosne Romanée 1^{er} cru les Suchot 2009

4. ニュイ サン ジョルジュ クロ デ コルヴェ
Nuits St-George 1^{er} cru Clos des Corvées 2009

5. クロ ド ヴージョ
Clos de Vougeot 2009

6. シャンベルタン クロ ド ベーズ
Chambertin Clos de Bèze 2009

【ご予約・お問い合わせ】

ロイヤルパークホテル 20階「鉄板焼きすみだ」

東京都中央区日本橋蛸殻町2丁目1番1号

TEL: 03-3667-1111