

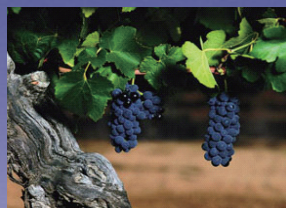
人形町の巨匠が奏でる“夏の広東料理”と ペンフォールズ・グランジの七夕ワインディナー

Grange, Penfolds Special Cantonese Dinner

2013.7.7(Sun.) 17:30～受付・食前
18:00～食事スタート

この度、中国料理「桂花苑」で広東料理とペンフォールズ・グランジの七夕ワインディナーを開催いたします。
ペンフォールズ社はオーストラリアワインの先駆者であります。
今回は、そのペンフォールズ社・最高峰の赤ワイン“グランジ”をメインのワインをご用意しております。
夏野菜をはじめとする旬の食材に、桂花苑ならではの調理方法で華麗に演出する鴨肉や和牛を
広東風にアレンジしたお料理を楽しんで頂きます。
人形町の巨匠が奏でる“夏の広東料理”にペンフォールズ社のラインアップワインをセレクト致しました。
是非この機会に、新しい広東料理とペンフォールズワインの魅力をご堪能していただければと思います。

お一人様 **¥27,300** (¥26,000) per person



マネージャー 松浦 敏彦
料理長 大城 康雄
シェフ ソムリエ 高橋 了
福士 慎

写真はイメージです

ペンフォールズワイン Les Vins du Penfolds (各120ml)

リースリングBIN51 イーデンヴァレー
Riesling, BIN51 Eden Valley 2011

◆
ヤッターナ シャルドネ
Chardonnay, Yattarana 2005

◆
アデレードヒルズ ピノ ノワール
Pinot Noir, Adelaide Hills 2010

◆
カベルネソーヴィニヨン BIN707
Cabernet Sauvignon BIN707, 2009

◆
グランジ
Grange 2006

メニュー

広東風前菜の盛り合わせ

◆
干し貝柱入りフカヒレスープ

◆
紅インチョイ(ジャワほうれん草)とピータンの炒め煮

◆
鴨肉の香港田舎味噌煮込み

◆
霜降り黒毛和牛肉の照り焼き
桂花苑 特製XO醤ソース

◆
一口涼麺

◆
フルーツ入り杏仁豆腐

※()内は税抜価格です。税込表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

Rate noted in () is exclusive of consumption tax. A service charge of 10% will be added to your bill, inclusive of consumption tax.

お問い合わせ・ご予約は、中国料理「桂花苑」にて承ります。

Phone:03(3667)1111

新規メルマガ会員
募集中!!

《詳しくはホームページをご覧ください》

日本橋ロイヤルパーク

検索

もしくは URL <http://www.rph.co.jp>

