

ワインのタベ

Wine Party in September

ソムリエが選ぶブルゴーニュワインと秋のフレンチ

ブルゴーニュ産のワインは、フルーティで酸味が強めですが
繊細な味わいで女性にもやさしい口当たりが特徴です。
今回もワインにぴったりのコース料理をご用意しました。

M E N U

Bulot à la Bourguignonne
長崎産野菜とツブ貝のブルゴーニュ風

Quenelle de Poisson, Sauce Nantua
白身魚のムース ナンチュアソース

Coq au Vin de Amakusadaio
ピノノワールでじっくり煮込んだ天草大王

Dessert
デザート

Café
コーヒー



2014.9.18(thu)

18:30 Start 限定30名様

¥6,000 (税込)



※写真はすべてイメージです