

PEGASUS BAY

FINE WAIPARA WINE



PEGASUS BAY WINE MAKERS DINNER

WEDNESDAY 10th May

16,000 yen per guest (all inclusive)

Canapés & Welcome Drink at the Bar from 7:00pm

Five Course Wine Matching Dinner from 7:30pm

5月10日(水)2017年

お一人様 16,000円(税サ込)

カナッペ & ウェルカムドリンク 19時より

5コースディナー 19時30分より

A deep respect for the natural environment of South Island Waipara

and with a long term view towards vine and soil health typifies

the Donaldson Family's approach to grape growing, this is what PEGASUS BAY WINERY has been heading for. The tasting notes will be presented by Family Run

Winery PEGASUS BAY Marketing Manager, Mr. Edward Donaldson.

A great wine line up of 5 types mainly focusing on a reserve range will be paired with a special seasonal menu produced by our owner chef Matthew Crabbe.

今回は、NZ トップ5ワイナリーの1つでもあるスーパーブティックワイナリー「ペガサス・ベイ」よりオーナーファミリーの一員でマーケティングマネージャーを務めるエドワード・ドナルドソン氏が、南島ワイパラの自然環境を最大限生かして造るクオリティと個性を兼ね備えたワインをご案内します。

またリザーヴ・レンジを中心とした5種類のワインのラインナップに合わせ、

初夏の食材を用い贅を尽くしたメニューをシェフ マシュー・クラブがご用意いたします。

ドナルドソン氏をお迎えしての臨場感溢れるマリアーージュディナーをぜひお楽しみください。

OLIVE OIL DOUSED CRABBE CAKE BALLS
オリーブオイルにつけた クラブケーキボール

KOMBU JIME SAWARA TATAKI

WHITE BALSAMIC & APPLE GEL • CRISPY GINGER

昆布で締めた鱈のタタキ
白バルサミコ & りんごゼリー クリスピージンジャー

TEPPAN GRILLED SANRIKU SCALLOPS

WASABI WHIPPED AVOCADOS • BACON CONSOMMÉ

三陸産 ホタテの鉄板焼き
ホイップ山葵アボガド ベーコン コンソメ

TEPPAN GRILLED SAITAMA DUCK BREAST

LOCAL GREEN ASPARAGUS • BABA GHANOUSH • WATERCRESS • CUMIN

埼玉産 鴨胸肉の鉄板焼き
グリーン アスパラガス ババガナッシュ クレソン クミン

HYUGANATSU PAVLOVA

日向夏のパブロバ

BEL CANTO DRY RIESLING 2014

SAUVIGNON BLANC SEMILLON 2014

VIRTUOSO CHARDONNAY 2009

PINOT NOIR 2012 & PRIMA DONNA PINOT NOIR 2011

ENCORE NOBLE RIESLING 2014

