



TUESDAY 6<sup>TH</sup> JUNE, 2017

WINE MATCHED MENU ¥18,000 (ALL INCLUSIVE)

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

Course Wine Matching Dinner from 7:30pm

6月6日(火)2017年 お一人様 18,000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

## *The Wine Lineup*

**FELTON ROAD DRY RIESLING 2016**  
**NEUDORF NELSON SAUVIGNON BLANC 2015**  
**NEUDORF MOUTERE PINOT GRIS 2013**  
**FELTON ROAD "BLOCK 2" CHARDONNAY 2012**  
**FELTON ROAD "BLOCK 5" PINOT NOIR 2012**  
**NEUDORF MOUTERE PINOT NOIR 2005**

## *Menu*

AMELA RUBIN TOMATO & MEREDITH GOATS CHEESE  
SHISO・LEMON OLIVE OIL  
アメーラルビントマト メレディス ゴートチーズ  
紫蘇 レモンオリーブオイル

APPLE SMOKED KAGOSHIMA HIRAMASA CRUDO ON ICE  
RUBY GRAPEFRUIT  
林檎の木でスモークした鹿児島産ヒラマサのクルード  
ルビーグレープフルーツ

WAKAYAMA SWORDFISH CONFIT  
QUINOA・HERBS & CELERY・BLACK GARLIC & YUZU AIOLI  
和歌山産メカジキのコンフィ  
キノア セロリとハーブ 黒ニンニクと柚子アイオリ

GOLDEN SAFFRON BISQUE RISOTTO  
SCAMPI・TAMBA SOY BEANS・MARIGOLD & PENTAS  
ゴールド サフラン ビスクのリゾット  
手長海老 丹波の黒豆 マリーゴールドとペンタスの花

TWICE COOKED DRY AGED RANGERS VALLEY SIRLOIN  
BURNT CORN TALEGGIO FONDUE・FLOWERING ZUCCHINI・WATERCRESS  
2度火入れをしたレンジャーズバレー 熟成サーロイン  
焦がしたウモロコシのタレツジョ フォンデュ 花ズッキーニ クレソン

ANNIE BAXTER PECORINO ROMANO  
COBRAM PREMIUM PICUAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
アニーバクスターさんのペコリーノ ロマーノ  
コブラム プレミアム ピクアル エクストラバージンオリーブオイル