

料理とワインの

マリアージュを

楽しむ夕べ vol.34



2021 ボージョレ・ヌーボー解禁

ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー・
ヴィエイユ・ヴィーニュ 2021

樹齢50年以上のぶどうの樹の果実を使用。ストロベリー
やブラックチェリーのような、果実味豊かなボリューム感
のあるボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボーです。

会場

1階ダイニングレストラン
「ザ・キャッスル」

おひとり様 **ご予約制**

10,000円(税サ込)

●お料理6品とワイン5アイテムのセット

ピアノ演奏 ジャズピアニスト 早川 泰子



各種クーポン券を
ご利用いただけます

2021
11/18^{thu}
start 18:30

感染症予防の取り組み



消毒の徹底



社会的距離の確保



スタッフの衛生管理
(マスク着用・検温)

●そのほか、安心安全な環境づくりのためにさまざまな対策を講じております

「秋田県新型コロナウイルス感染防止対策飲食店認証」取得

Menu



カーザ デフラ プロセッコ ブリュット
Italy



はまちの炙り バルサミコジュレ



ラヴィ・アン・ローズ ドメーニレ・サハティーニ
Romania



ポルチーニ香るキノコのスープ



パイン・リッジ・ヴィンヤーズ・シュナンブラン・ヴィオニエ
USA



秋鮭のオリーブオイル焼き カリフラワーのクーリ添え



バケット(オリーブオイル、男鹿の塩)



ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ
France



雉のコンフィ 焼き茄子のソース



コロンビアクレスト・H3・メルロー
USA



フロマーージュ3種

※当日のキャンセルは料金の100%をキャンセル料として申し受けます ※食材の入荷状況により内容を変更する場合がございます。予めご了承ください