



Winemaker's Dinner

1st August 2020

Menu

Kerner Sparkling

自家製サワードウ
ホイップバターと海塩

エッグシェルに入ったグリーンピースのスープ

Gewürztraminer

サーモンのマリネ 柚子の香り
アボカドクリームと黒にんにくのマヨネーズと共に

Muskateller

北海道ポテトのニョッキ
シャントレルと卵黄の風味

Acolon

和牛ショートリブを当店風に
ポレンタとお野菜を添えて

Cuvée Cabernet

タフィーとナツメヤシのケーキ
味噌キャラメル バニラアイス

コーヒー、紅茶 プティフール