

# Beaujolais Nouveau

## 2018ボジョレーヌーボー 解禁ディナー

### Beaujolais Special Menu

### ホテルローズガーデン新宿

豚足・リードヴォー・フォウグラのクレピネット

☆☆☆

カリフラワーのポターージュ  
オマール海老のクネルを浮かべて

☆☆☆

スズキの燻製ジャガイモ衣包み  
ポワローネギのソース

☆☆☆

蝦夷鹿のロースト グランヴヌールソース

☆☆☆

リンゴクレープ 塩キャラメルソース  
山羊の黒チーズケーキを添えて

“In the garden 135”では恒例のボジョレー解禁ディナーをご用意致します。今年も1875年創業のブルゴーニュの名門を樽と瓶でご用意いたしました。年に1度のワインのお祭りです。皆様親しいお友達やご家族をお誘い合わせの上、ふるってご参加下さい。

日時 2018年11月15日 (木)

時間 18:30~

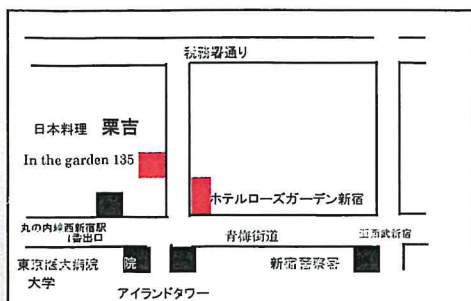
場所 In the garden 135

(ホテルローズガーデン新宿別館 1F)

料金 ¥8,000 (税込)  
(お飲物付)



写真はイメージです



レストラン直通又はホテルローズガーデン新宿(営業部)

TEL 3362-0279 又は 3360-1533

新宿区西新宿8-1-3 ホテルローズガーデン新宿 別館