

第30回 ワイン&ダイニング In the Garden135

今回はアメリカ、ワシントン州&オレゴン州のワインをご紹介します。独特の気候とテロワールを活かし、次々にワールド・クラスのワインを生みだしている産地、アメリカ・ワシントン&オレゴン。ワイン&スピリッツ誌の「世界の偉大なヴィンヤード10」に選出されるなど、世界トップクラスのワイン評論家たちからも今熱い注目を集めています。この度は、そのクオリティの高さとフードフレンドリーなスタイルに着目し、ソムリエとワシントン&オレゴンワインのインポーターからのトークを交えての特別ディナーをご用意致しました。皆様、この機会に是非ご賞味下さい。

日時 2019年 4月24日 水曜日

時間 18:30~ 料金 ¥8,000(税込)

WINE

- ソーコルブロッサー/エボリューションスパークリングNV(オレゴン)
- スノーウォルミーヴィンヤード/ECOゲヴェルツラミネール'13(ワシントン)
- キングエステート/ピノグリ'17(オレゴン)
- レコールNo.41/シャルドネ'16(ワシントン)
- アクルバット/ピノワール'15(オレゴン)
- ロングシャドウズ・ナインハッツ/カベルネソーヴィニオン(ワシントン)
- ソーコルブロッサー/ホワイトリースリング甘口(オレゴン)
- サプライズワインあり

※銘柄は変更する場合があります。

MENU

《前菜》

赤ワインのポーチドエッグ・ホワイトアスパラガス・マルテーズソース
人参のムース生うに添え・ポークリエト

《スープ》

クレソンのポターージュ 手長エビのキッシュ添え

《魚料理》

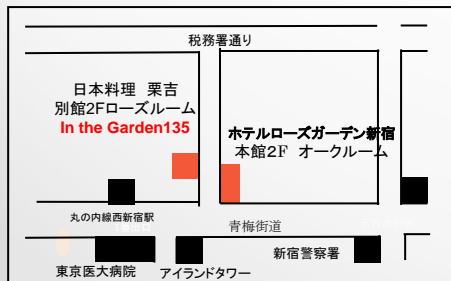
愛南鯛とハマグリマリニエール

《肉料理》

大山鶏のローストハーブヨーグルト風味サルサソース

《デザート》

春の柑橘とホワイトチョコのパフェ仕立て



ご予約お問い合わせは
ホテルローズガーデン新宿
In the garden 135
TEL 03-3362-0279

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-1-3
<http://www.hotel-rosegarden.jp>

