

Champagne & Dine

Menu

お食事

- 先付 三河鰻白焼き 冬瓜
 玉蜀黍すり流し 薄菜 大葉の香り
- 造り 縞鰯の柚子胡椒ポン酢ジュレ 鰯肝醤油にて
 鱧落とし梅肉
- 焼八寸 天然鮎の炭火焼き
 枝豆パルミジャーノ 合鴨ロース燻製
 鮑塩蒸し 蓮根フリット
- 揚物 車海老とエストラゴン
 太刀魚とディル
 鮎とたでのクリスピーパートブリック包み
 九条葱
- 強肴 和牛ヒレステーキ 新生姜銀飴
 夏野菜の煮浸し
- 寿司 中トロの炙り トリュフ添え
 鮪のシャンパン漬け
 鰹昆布× フィンガーライム
 煮穴子 山椒
 雲丹軍艦
- デザート 上生菓子
 季節の果物
 シャンパンのグラニテ

ワインコレクション

- モエ・エ・シャンドン アイスアンペリアル
- モエ・エ・シャンドン アンペリアル
- モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ 2016
- モエ・エ・シャンドン ロゼ グランヴィンテージ 2016
- ドンペリニオン ヴィンテージ2015

