

Valentine's Day Special

バレンタインデー コース ディナー

WEDNESDAY, FEBRUARY 14, 2018

\$65 PRIX-FIXE DINNER
(+\$35 FOR WINE PAIRING OPTION)
ディナー\$65 / ワイン ペアリング (シェスおすすめワイン) 付き +\$35

AMUSE-BOUCHE オードブル

POACHED OYSTER WITH PADDLEFISH CAVIAR

茹でた牡蠣にヘラチョウザメのキャビアを添えて

PAIRS WITH ワイン ペアリング

ROSÉ GAMAY CHÂTEAU THIVIN
BEAUJOLAIS VILLAGE, FRANCE
2016, 3OZ

ロゼ ガメイシャトー チヴァン
フランス
2016、約88ml

APPETIZER 前菜

LOBSTER SALAD

HAZELNUTS, ARUGULA,
CHAMPAGNE VINAIGRETTE
ロブスターサラダ ヘーゼルナッツ、
ルッコラ、シャンパーニュ ビネグレッ
トソース

PAIRS WITH ワイン ペアリング

CRÉMENT DE LIMOUX
FRANCE, 3OZ
クレマンドリム
フランス、約88ml

ROASTED BEET

& CAULIFLOWER SOUP
WITH HERB GOAT CHEESE
ローストビートとカリフラワーのスープ
ハーブ風味の山羊チーズ

PAIRS WITH ワイン ペアリング

CRÉMENT DE LIMOUX
FRANCE, 3OZ
クレマンドリム
フランス、約88ml

OR
または

ENTRÉE メインディッシュ

SEAFOOD MEDLEY

COCONUT-LIME BROTH,
BASMATI RICE PILAF
シーフードメドレー ココナッツライム
ブイヨン、バスマティ米 (長粒種) のピラフ

PAIRS WITH ワイン ペアリング

RIESLING DR. KONSTANTIN FRANK
FINGER LAKES, NEW YORK
2016, 3OZ

ドクター コンスタンティン フランクリン
フィンガー・レイクス、ニューヨーク
2016、約88ml

BRAISED BEEF SHORT RIB

ROASTED ROOT VEGETABLES,
MISO CABERNET SAUCE
ショートリブの蒸し煮 味噌カベルネソース、
ローストした根菜

PAIRS WITH ワイン ペアリング

SYRAH REYNVAAN 'IN THE ROCKS'
WALLA WALLA VALLEY, WASHINGTON
2014, 3OZ

シラー ライバーン「In the Rocks」
ワラワラヴァレー、ワシントン
2014、約88ml

OR
または

DESSERT デザート

GRAND MARNIER

CHOCOLATE MOUSSE CAKE
グランマルニエ チョコレート ムース ケーキ

PAIRS WITH ワイン ペアリング

PORT, KOPKE TAWNY 10YR
PORTUGAL, 2OZ

ポートワイン、コブケトウニー 10年
ポルトガル、約59ml

PASSION FRUIT CRÈME BRULÉE

パッションフルーツのクレームブリュレ

PAIRS WITH ワイン ペアリング

SEMILLION, CHÂTEAU ROÛMIEU-LACOSTE
SAUTERNES, FRANCE
2014, 2OZ

セミヨン、シャトー ルーミュー
ラコステ、ソーテルヌ、フランス
2014、約59ml

OR
または