

ワインがもっと楽しくなる、 5つの美味しいマリージュ

この日限りの特別ディナーと、厳選ワインのマリージュをお楽しみいただけるイベント。
旬の食材を用い、料理長が心を込め仕立てるこだわりのフルコース。
その一皿一皿に、ソムリエセレクトのワインが彩りを添える、
初心者からワイン通まで満足していただける内容でお待ちしております。

~ KOBE MERIKENPARK ORIENTAL HOTEL ~ WINE×DINNER

日時 2024.08.06(tue)
18:30~(受付18:00~)

参加費 お一人様 ¥18,000
(料理・ワイン・税金・サービス料込)

会場 3F Sea's

40名様限定 | 要予約

テラス&ダイニング「ALL FLAGS」料理長 岸本 達哉



2004年9月に「神戸メリケンパークオリエンタルホテル」へ入社。2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供。全ての食材を一番おいしい状態で味わっていただく事を第一に、素材そのものの旨みを最大限に活かす調理法を見極め、特に火の入れ具合にこだわりを持つ。

MENU

〈アミューズ〉

鱧の炙り クレームドトマト 糖紫蘇

車エビと野菜のテリーヌ

カリフラワーのフォンダン 雲丹とキャビア 他

18:00-18:30 ホワイエにてウェルカムドリンクと共に楽しみください

〈前菜〉 カツオのグリル 焼きナス トマトとキヌア

〈冷前菜〉 トウモロコシのヴルーテ ホタテ貝 トルティーヤ

〈魚料理〉 平目のクルスティアン 焼きブロッコリー ソースマリニエール

〈肉料理〉 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ソースボルドレーズ

〈デザート〉 桃のコンポート ソーテルヌの香り “ピーチメルバ”

パン コーヒー又は紅茶



この日限りの特別メニュー&ワイン
一品一品の料理と楽しむ厳選のワイン5種



※仕入れの都合により内容を一部変更する場合がございます ※写真はイメージです



神戸メリケンパークオリエンタルホテル 〒650-0042 神戸市中央区波止場町5-6 Tel 078-325-8111(代表)
ご予約・お問い合わせ レストラン予約 10:00~17:30 Tel 078-325-8110 www.kobe-orientalhotel.co.jp