

TELMONT × STEAK HOUSE ORIENTAL シャンパンの神髄を知る

# CHAMPAGNE DINNER

~TELMONT × Sauce de Soja~

神戸メリケンパークオリエンタルホテル統括料理長 鉦先 章太によるスペシャルディナーとシャンパンのマリアージュをお楽しみいただけるイベント。厳選されたの食材を用い、オリジナリティー溢れる料理の数々が、最高のシャンパンたちに驚きと彩りを添える…。一夜限りの至福のひとときをどうぞお楽しみください。

日時 2024.11.14[tue]

18:30~(受付18:00~)

参加費 お一人様 ¥38,000  
(料理・ワイン・税金・サービス料込)

会場 14F カシエットヴォートル



神戸メリケンパークオリエンタル  
調理部 統括料理長

鉦先 章太

お客様との対話を大切にし、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない鉄板の上のエンターテインメントとともに、こだわりの味をお楽しみください。

10名様限定

要予約

## TELMONT × ORIENTAL MENU

〈Hors-d'œuvre〉

テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール(オーガニック)2017 × トラフグ キャビア  
TELMONT RÉSERVE DE LA TERRE(ORGANIC)

〈Poisson〉

テルモン レゼルヴ・ロゼ × 海老 白トリュフ  
TELMONT RÉSERVE ROSÉ

〈Viande〉

テルモン ブラン・ド・ノワール 2015 × 極上肉 炭黒トリュフ  
TELMONT BLANC DE NOIRS 2015

〈Spéciaux〉

ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク × caramel “スキヤキ”  
TELMONT BLANC DE BLANC VINOThÈQUE

〈Dessert〉

山の香り 晩秋 fromage

※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  
ご予約・お問合わせ レストラン予約 10:00~17:30

〒650-0042 神戸市中央区宇波止場町5-6 Tel 078-335-8111(代)  
TEL 078-325-8110 www.kobe-orientalhotel.co.jp