

Recommendations

季節のおすすめ

BARU & DINING
WARAWARA

Avocado Fair アボカドフェア



Avocado tomato balsamico
アボカドトマトバルサミコ 590yen (税別)



Avocado shrimp gratin
アボカドエビグラタン 490yen (税別)



Avocado salmon tartare
アボカドサーモンタルタル 590yen (税別)



Avocado caprese
アボカドカプレーゼ 590yen (税別)

Other Dishes おすすめ料理



ミートパイ Meat pie 890yen (税別)



牛カツレッツ Beef cutlet 890yen (税別)

スペシャルワイン

Special Wine

Tokaji Szamorodni Sweet



Dom Perignon



Veuve Clicquot Yellow Label Brut



Tokaji Szamorodni Sweet

トカイ・サモロドニスイート

¥6,000 (税抜)

[甘口] [500ml]

『サモロドニ』とは、ハンガリー語で「自然のままに」を意味する言葉。その名の通り収穫されたブドウの個性をいかして造られます。オーク樽で熟成を経た黄金色でマイルドな風味の甘口ワインです。デザートワインとしても、またコクのあるソースを使った肉料理にも合います。

貴腐ぶどう
使用ワイン



Dom Perignon

ドン・ペリニヨン

¥25,000 (税抜)

[辛口] [750ml]

甘草とドライジンジャーの風味が、フルーツ(洋ナシとマンゴー)の果肉というよりその触感のある表皮に滑り込んでいるかのようです。最後の味わいはゆっくりと続き口の中で静かに広がり、熟して、落ち着きます。



Veuve Clicquot Yellow Label Brut

ヴーヴ・クリコ
イエローラベル ブリュット

¥18,000 (税抜)

[辛口] [750ml]

爽やかで辛口のイエローラベルは、強く心地よい香りに、果実とプリオッシュのような香りが感じられます。バランスがよく取れた味わいで、快い爽やかさと、際立ったフルーティーさが印象的です。食欲をそそるアペリティブとして、シーフードのスターターと相性が高いシャンパーニュです。