

— お勧めわいん —

洋風懐石と相性の良いワインを厳選いたしました。

白わいん

シャブリ Chablis Cuvee V.V 〈辛口〉 ¥6,000



フランス産、
淡麗辛口の代名詞
“シャブリ”の
和食にも相性が
日本人が最も
白ワインが最も
親しめる。

赤わいん

モルゴン Morgon 〈ミディアムボディ〉 ¥6,000



深い紫色のきれいな色調で
構成がしっかりとワイン
味わい豊かで、力強く、
さくらんぼ、桃、の果物に
近い香り

— 洋風懐石 —

- | | |
|-------|--------------------------------|
| アミューズ | シェフからの贈り物 |
| 前菜 | 色々前菜盛り合わせ |
| スープ | ミネラル牛蒡のヴィシソワーズ |
| 魚料理 | 近海カサゴのボワレ 烏賊墨ソース |
| お口直し | グラニテ |
| 肉料理 | 福島産和牛ロースのソテー ビビカラソース |
| 食事 | お食事 |
| デザート | スパイス風味のフルーツスープ
ハイビスカスのソルベ添え |
| | コーヒー、紅茶、ハーブティー、緑茶 |
| | 裏饗梯ホテルグランデコ
総料理長 藤田 浩 |

DECO
gran deco