

2018年11月23日(金・祝)、24日(土)、25日(日)

カフェ ダール 特別メニューのご案内

前回ご好評につき完売いたしました、特別メニューの第2弾です！

カフェ ダールのセラーより飲み頃を迎えるヴィンテージワインと、渾身のメニューから作り出されるマリージュをお楽しみいただける特別メニュー、今回は11月23日(金・祝)、24日(土)、25日(日)の開催となります。

11時より15時までの数量限定、ご予約のみのご提供です。

=MENU=

おすすめの5種類の前菜の盛合わせ

ハモンセラーノと黒オリーブ、田舎風ポークパテと無花果の赤ワイン煮、マイワシのレモン風味マリネ、馬肉のカルパッチョ、ルッコラとパルミジャーノ、キハダマグロとセミドライマトのタルタルキャビア添え

+グラススパークリングワイン

お肉料理 “ザ・カスレ”

仔牛肉、骨付き鶏もも肉、ニュルンベルガーソーセージ、ガーリックフランク、白インゲン豆を赤ワインと香味野菜で煮込み、Staubでご提供いたします。

+カリュアド・ラフィット・ロートシルト97(50cc)

♂のおにぎり

麦味噌とゴルゴンゾーラチーズの小さな焼きおにぎりです。

デザート

シャンパンシャーベット、ブルーベリー添え

コーヒーまたは紅茶

要予約、お一人様¥5,000(税別)

=ご予約方法=

Eメールにて承ります。cafe@haramuseum.or.jp までお名前、ご希望日、お時間、人数、当日ご連絡可能なお電話番号、ご住所をご記入の上お申し込み下さいませ。

※企画内容の関係上、未成年者及びお車でお越しの方のご予約はご遠慮下さい。

※ご来店に際し別途原美術館の入館料がかかります。

=カリュアド・ラフィット・ロートシルト97について=

カリュアド・ラフィットは、シャトー・ラフィット・ロートシルトのセカンドワインです。グラン・ヴァンに似た特性を持ち合わせながら、ブレンドにはより多めにメルロを使用し、特別に栽培管理された区画で育ったブドウを用いることで、カリュアド独自の個性が生まれます。シャトーの丘の横には、1845年に購入された区画が広がります。セカンドワインの名称はその区画名、「Plateau des Carruades(カリュアドの台地)」に由来します。

カベルネ・ソーヴィニヨン63%メルロ30%カベルネ・フラン6%

*PP88 点