



コース前半はワインに合うおつまみがテーマ。味わい深い濃厚な組み合わせを食べて頂く様なイメージでお創りしました。メイン料理の魚・肉料理に関しては、秋の食材をふんだんに使い斬新な食材を合わせ軽い仕上がりにしております。

最後のデザートはワインと相性のいいナッツをふんだんに使いコースを締めました。

2023年のボジョレーヌーヴォーとともにフルコースをお楽しみください。



お好きな
組み合わせで
どうぞ

Beaujolais Nouveau 2023 EYOHAKU

EYOHAKU

BY THE KAMON
Daily Restaurant / Space Wedding

11/16thu.

公式LINEからの
ご予約はこちら



18:00-22:00

ボジョレー・ヌーヴォーと料理を楽しむ夕べ

この度ご用意したボジョレー・ヌーヴォーは、ボージョレ地区の中では特に高い標高でぶどうをゆっくり成熟させてから収穫することで、上品さと力強さを兼ね備えた味わいに仕上がったヌーヴォーです。

また、EYOHAKUシェフがワインに合うフルコースを特別にご用意いたしました。

ワイン好きのあなたに贈る夕べを、心ゆくまでお楽しみください。

EYOHAKUシェフが贈る夕べ 今夜だけの特別フルコース



旬の食材を使った、既成概念にとらわれない一皿

アミューズ / 鶏白レバーのトリュフショコラ

前 菜 / 秋刀魚の燻製とさつま芋のテリーヌ

ス ー プ / マッシュルームのカブチーノ仕立て

魚 料 理 / 舌平目とミントのフリット ワイルドライスのチーズリゾット

肉 料 理 / 天恵美豚ロースの低温調理 トンナートソース

デザート / 厚切りクレープミルキー

アーモンドカフェアテアイス添え

要予約

お1人様 6,600円(税込)

