

SAYOR MENU メニュー

ワイン

*Glen Carlou Chardonnay*

フレンチオーク樽で発酵して、10ヶ月シュール嘘のために十分に  
統合されたオークとの調和バランスのとれた豊かな、丸いフルーティ  
ーな風味を持つこのワインの報酬を成熟。

*Fermented in French oak barriques and matured for ten  
months sur lie, this wine rewards with rich, round, fruity  
flavours, harmoniously balanced with well-integrated oak.*

*Stony Peak Shiraz-Cabernet*

*Great Western, Australia*

The STONY PEAK ワインはどなたにでもおいしくいただけるように作られてお  
り、様々な料理、どの場にも合うようになっています。

The STONY PEAK wines are crafted to offer approachable, expressive  
flavours that combine easily with a wide range of food styles and  
enhance any occasion

マッシュルーム入りクリームスープ  
*Cream of Mushroom Soup*

\*\*\*\*

赤ピーマンのペストとのオープン焼き、アーモンドをまぶしたホタテ  
*Oven baked, almond crusted scallops with red bell pepper pesto*

\*\*\*\*

遅い密瀬ロブスターの肉のハニーマスタードドレッシンググメスクラ  
ンミックス

*Mescum mix with Honey Mustard dressing on a slow poached  
lobster meat*

\*\*\*\*

レアに焼いた牛肉とホースラディッシュ、温野菜添え  
*Pink Roasted Tenderloin With Horseradish Yukon gold mashed, Baby  
vegetables and Shiraz reduction*

Or

ニンニク和えポテト、ベビーズッキーニとアスパラガス焼きジャンボ  
エビ。

*Baked Jumbo Shrimp with garlic tossed potatoes, baby  
zucchini and asparagus.*

*Sweet endings*

シェフのおすすぬデザート Chefs Special