



詳細はこちら↑

Grillogy

BAR AND GRILL

シャトー・ド・ボーカステルのフランソワ・ペラン氏を招き、13種類のブドウ品種で作られるシャトーヌフ・デュ・パブの魅力と味わい方について語るワンナイトディナー。希少価値の高い白ワインと、幅広い複雑なアロマの赤ワインをご用意。伝統あるワインとグリル料理とのマリージュをお楽しみいただけます。

11/9 金
受付18:30~
19:00より



CHATEAU DE BEUCASTEL



WINE DINNER MENU ¥16,000



※シャトー・ド・ボーカステルとは※

フランスの南東部シャトーヌフ・デュ・パブに創業約300年の「シャトー・ド・ボーカステル」を所有するペラン家は、現在ジャン・ピエールとフランソワの兄弟が、営業と醸造をそれぞれ担当しています。ボーカステルは厳しい評価で有名なフランスのワイン評価本ル・メイユール・ヴァン・ド・フランスから最高の3つ星評価を贈られ、世界で最も影響力のあるワイン評論家であるとされるロバート・パーカー氏も「南ローヌ最高のワイン」と5つ星評価をしている名門中の名門のシャトーです。ジャン・ピエール・ペランは「ワインは多数の品種がブレンドされているほど、味わいに複雑さが増す」と主張し、ボーカステルではシャトーヌフ・デュ・パブの認定ブドウ品種13種全てが栽培されています。

本日のアミューズ

ロゼワイン ... Miraval Rose

北海道産毛蟹とクリームチーズのエクレア キャヴィア添え
イベリコハムとなめこのサラダ

白ワイン ... Coudoulet de Beaucastel Blanc 2016

のどぐろのグリル

秋トリュフのフレグラサダー
マスケットボンボンとレモンバターソース

白ワイン ... Château de Beaucastel Blanc 2015

蝦夷鹿のグリル

イチジクのキャラメリイズと銀杏とマッシュルームスパイスソテー
チョコレートペッパーソースとラズベリーチュイール

赤ワイン ... Vinsobres Les Cornuds

赤ワイン ... Château de Beaucastel Rouge 2012

シャテニエ

和栗の甘露煮、パナラムース、ほうじ茶のメレンゲ、
栗のクリームと赤スグリシャーベット

コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。※表示金額には税金・サービス料が含まれております。※食物アレルギーのあるお客様はスタッフにお問合せください。※メニュー内容は変更する場合がございますのでご了承ください。

ヒルトン東京お台場 HILTON TOKYO ODAIBA
〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 TokyoOdaiba.Restaurants@hilton.com

レストラン総合案内

03-5500-5580 平日 10:00~21:30
土日祝 9:00~21:30