



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