



中華菜館 **同發**

ENOTECA

For All Wine Lovers

スペシャル・ディナー会のご案内

横浜中華街の老舗「同發」の
四季を感じさせる広東料理と
エノテカが厳選した
世界のワインとのマリアージュを目的とした
スペシャルテイastingディナー会。



このたび、横浜中華街の老舗「同發」の旬の素材を取り入れた素晴らしいお料理とともに、エノテカ厳選のワイン6種類をお楽しみいただけるディナーイベントを開催いたします。
本格広東料理とワインのマリアージュを存分にお楽しみくださいませ。

【開催日時】2018年 10月28日(日) 18:00~20:30

※15分前より受付いたします。

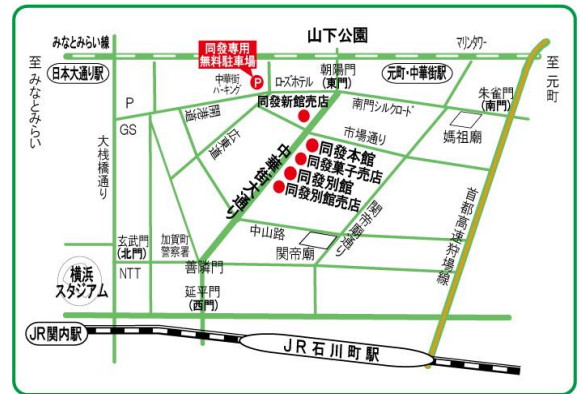
【特別料金】12,000円(税抜)

【定員】24名様(完全前金ご予約制)

※受付締切
10月24日(水)

【会場】中華菜館 同發別館

神奈川県横浜市中区山下町148番地
TEL 045-681-6331(ご予約につきましては、エノテカまで)



Wine Menu

- ◆ 2015 リースリング・ゼクト・ブリュット
/シュロス・フォルラーツ (ドイツ/白・泡・辛口) 3,500円
- ◆ 2017 オー・プティ・ポヌール・ロゼ
/レ・パリエール(フランス/ロゼ・辛口) 3,000円
- ◆ 2013 ムルソー
/マトロ (フランス/白・辛口) 7,800円
- ◆ 2015 ジュヴレ・シャンベルタン
/ドルーアン・ラローズ (フランス/赤・辛口) 8,000円
- ◆ 2012 バローロ・ヴィーニャ・エレナ・リゼルヴァ
/エルヴィオ・コーニョ (イタリア/赤・辛口) 13,500円
- ◆ 2015 モンテス・レイト・ハーヴェスト
/モンテスS.A. (チリ/白・甘口) 375ml 2,200円

【当日の特別コース】

本日の前菜

- ・ピータンのポテトサラダ風
- ・焼き鴨のムネ肉と洋ナシの合わせ盛り 梅ソース
- ・岩手産家鴨の舌の香り炒め
- ・揚げカボチャのバターとパルミジャーノ・レッジャーノ入り
アヒルの塩玉子ソース和え

石垣島産太もも入りふかひれスープ

ふっくら蒸し上げた伊豆近海産金目鯛の
カブと干し貝柱のソースがけ

カラッと揚げた千葉産伊勢海老とナスの
金沙パウダー炒め

牛ハラミと三種きのこのオイスターソース炒め

イペリコペジョータの臨瀾山黒酢スプタ

ハスの実と金銭餅入りクルミの冷製おしるこ

※仕入れ状況などにより一部変更になる場合もございます。

<ご予約・お問い合わせ先>

ワインショップ・エノテカ横浜元町店

〒231-8601

神奈川県横浜市中区元町2-93 ZALETTA元町 I 1F

TEL045-319-6451 FAX 045-319-6452

- ★表示価格は税抜価格です。★ご予約制とさせていただきます。
- ★6名様以上の開催となります。あしからずご了承くださいませ。
- ★前金制のため当日のお支払いはお受けいたしかねます。
- また、キャンセルの際のご返金はいたしかねます。
- ★都合により、一部内容や、スケジュールが変更になる場合がございます。
- ★ワインのイベントのため、お車でご来店、未成年者の方の参加は固くお断りいたします。

★未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

★妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育悪影響を与える恐れがあります。