

クリスマスディナーと ワインの夕べ

Evening of Christmas dinner and wine

2006.12.19.TUE

18:30~



今年もクリスマスが近づいて来ました。
「クリスマスディナーとワインの夕べ」では、
世界3大珍味を使ったクリスマスディナーと
お料理に合わせた3種類のワインをご用意いたします。
年に1度の素敵な夜をゆったりとお過ごし下さい。

会場 木もれ陽カフェ「カフェ・ド・フォレ」



参加費 おひとり ¥5,000 (入館料・料理・ワイン(3種) / 定員20名)
チケットはフロントにて発売中です。尚、定員になり次第、締切らせて頂きます。

Merry christmas!



コース料理メニュー

前 菜 カニのカクテル キャビア添え
魚料理 フォアグラのテリーヌ 木いちごソース
肉料理 牛ヒレのパイ包みペリーグーソース
(トリュフ入りフォンドヴォー)

パン・サラダ・デザート・コーヒー

メニューは仕入状況により変更する場合がございます。

ワインセレクト

(社)日本ソムリエ協会認定 シニアワインアドバイザー
土佐 順子氏 (サッポロビール株式会社新潟支社)