

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のマリアージュを愉しんでいただける、至福のひとつときをお届けいたします。



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】 2019年 5月19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】 32名様(完全前金ご予約制)

【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

- ◆ NV カルテット・アンダーソン・ヴァレー・ブリュット・ロゼ /ロデレル・エステート(アメリカ/発泡白・辛口)5,000円
- ◆ 2018 カラリア(1500mlボトル) /トレマスカ(イタリア/ロゼ・辛口)4,500円
- ◆ 2016 ピノ・グリ・レゼルヴ /トリンバック(フランス/白・辛口)3,200円
- ◆ 2015 ラドワ・ルージュ /ヴァンサン・ルグー(フランス/赤・辛口)6,400円
- ◆ 2011 レオヴィル・ボワフィレ /ボルドー(フランス/赤・辛口)15,000円
- ◆ 2011 モスカート・ダスティ /サラッコ(イタリア/白・甘口)2,200円

※表示のないものは全て750mlのボトルから提供いたします。

お料理 (コラボディナー特別メニュー)

- ◆ 本日の前菜 スナップビーンズと黄ニラのXO醬炒め
伊達赤どりの松の実パンパンジー風
皮付き豚バラ肉の窯焼き
窯焼きチャーシュー
- ◆ ズワイ蟹入りふかひれスープ
- ◆ 完熟マンゴーマヨネーズのエビマヨ
- ◆ 銚子の釣り金目鯛と九十九里産ハマグリのココナッツトマトソース仕立て
- ◆ アンガス牛ランプ肉とグリーンアスパラのオイスターソース炒め
- ◆ 沖縄産皮付き豚スネ肉と
ピーナッツの広東風南乳煮込み
- ◆ ビワのコンポートと
バジルシード入りやわらか杏仁豆腐

※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。予めご了承くださいませ。

<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。

★20歳未満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。