

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 11月17日(日) 18:00～20:30

※15分前より受付いたします。

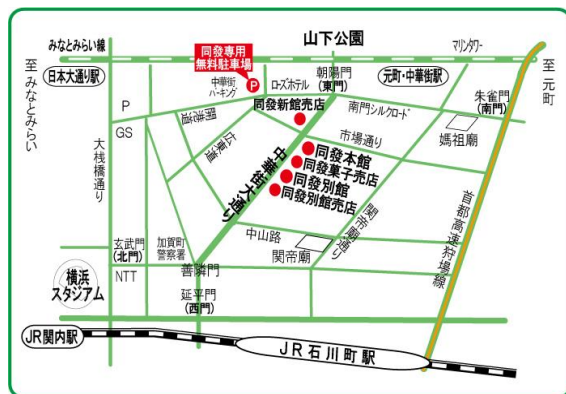
【特別料金】 12,000円(税込13,200円)

【定員】 24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 ブリュット・レゼルヴ / シャルル・エドシック
(フランス/シャンパーニュ 白発泡・辛口) 8,000円(8,800円)
- ◆ 2015 ブルゴーニュ・アリゴテ / フランソワ・フュエ
(フランス/ブルゴーニュ 白・辛口) 2,400円(2,640円)
- ◆ 2018 モンテレーナ / カンティーナ・トレゼンタ
(イタリア/サルディーニャ 白・辛口) 1,400円(1,540円)
- ◆ 2010 ラ・ボヤ / アレグリーニ
(イタリア/ヴェネト 赤・辛口) 13,000円(14,300円)
- ◆ 2008 シャトー・ベレール・モナンジュ / サン・テミリオン
(フランス/ボルドー 赤・辛口) 22,000円(24,200円)
- ◆ NV グラッパ・スペルス / ガヤ
(イタリア/ピエモンテ 蒸留酒白・辛口) 6,500円(7,150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)

- ◆ 一 餐前小菜 本日の前菜
・ 芝麻甜合桃 - くるみの餡焼き
・ 白切肥子鶏 - 伊達赤どりの蒸し鶏 ネギと生姜のソース
・ 明炉烤叉焼 - 清川恵水ポークの窯焼き叉焼
・ 酸姜松花皮蛋 - 台湾松花皮蛋と新生姜の自家製甘酢漬け
・ 脆炸蘿蔔糕 - 大根もちの衣揚げ
- ◆ 一 蟹肉黄金翅 -
ずわい蟹入りふかひれスープ カボチャ仕立て
- ◆ 一 時菜炒蝦球 -
大海老と季節野菜の炒め
- ◆ 一 玉環瑤柱甫 -
大根の干し貝柱詰め煮 台湾豆苗添え
- ◆ 一 醬燒琵琶鴨 -
岩手県産合鴨の特製味噌焼き 琵琶仕立て
- ◆ 一 豉汁炆牛核桃肉 -
牛ホホ肉のトウチ煮込み
- ◆ 一 花彫栗子姜雪糕 -
茨城産栗の紹興酒渋皮煮と生姜のアイス
※仕入れ状況などにより一部変更になる場合がございます。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 | 1F
TEL045-319-6451 FAX 045-319-6452

★表示価格は税抜価格(税込価格)です。★ご予約前金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。

★飲酒は20歳になってから
★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。