

美酒と美食を 愉しむ会

淡く美しい色合いと、軽やかな味わいが魅力のロゼワイン。

春の食材を使ったイタリアンコースとともに、
この季節ならではのマリアージュをご堪能ください。

- date & time -

3.26 (Thu)

19:00 (18:30受付)

- price -

¥11,000 (税/飲料込)



春を彩るロゼワイン × 旬のイタリアンコース

Saggiuchino -春の訪れ-

パンツェロッティ・ディ・ポモドーロ

Antipasta -春の味わい-

サヨリ 押し麦 アスパラガスのタルタル
レモンの香り キャビアを添えて

Primo Piatta -春の目覚め-

ホタルイカ・ふきのとう タリアテッレ
香ばしいパン粉とナッツのアクセント

Pesce -春包み-

桜鯛 春野菜のアクアパッツァ
香り高い魚介とハーブのブロード カルトトッチョ仕立て

Carne -春の余韻-

リングア・ディ・マンゾ ボレンタ・モルビダ 温泉卵
赤ワインのヴェッルート

Dolce -春の香り-

リコッタと柑橘のクロスタータ
イタリア産ピスタチオ・ソルベを添えて

※仕入れ状況により食材が変更となる場合がございます



MARRYGOLD
YAMAGUCHI

山口県山口市亀山町7-1
営業時間 10:00-19:00
定休日 毎週火・水曜日

☎ 083-928-8100

ご予約はお電話・LINEより承ります

