

COURSE & WINE PAIRING

コース料理 / ワインペアリングコース

世界に一台しかない石窯を使った料理をはじめ、自由な発想から生まれたCOLKのフランス料理をお楽しみください。2名様よりご注文いただけます。さらに、COLKのワインエキスパート得居裕美 セレクトによるワインペアリングをご用意しております。料理とワインの極上のマリアージュを…。

5,000 yen

+ 3,500 yen

グラスワイン
5杯 (90~120cc/1杯)

自家製フォカッチャと笠間市『森の石窯パン屋さん』のバケツト

小さな3つのアミューズ



マルケス・デ・チベ カヴァ ブリュット
【スペイン-バレンシア】
マカベオ/シャルドネ

黒いチュイルを乗せた魚介のタルタル
発酵バターミルクと香草のソース



フィンカ・ラ・エスタカーダ
【スペイン-ラマンチャ】
シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン

カブのポタージュとその茎の泡

真鯛の炭火窯焼きグリル プロヴァンス風



シュヴァリエ・ド・レイソン
【フランス-ボルドー】
ソーヴィニヨンブラン/セミヨン

杏とほうじ茶のグラニテ

茨城県産 いも豚ロースの炭火焼
熟成バルサミコのクリームソース



ヴィニャンサ・テンプラニーリョ 樽熟成
【スペイン-ラマンチャ】
テンプラニーリョ/カベルネソーヴィニヨン

または

究極のローストビーフ 53°Cの世界…
グレービーソース 【+500円】



シャレー
【ブルガリア】カベルネソーヴィニヨン

甘酸っぱいカシスのギモーブが入った“モンブラン”
ミルクのアイス添え



オズボーン サンタ・マリアクリーム
【スペイン】白ぶどう (シェリー)
・・・45cc

SAZAブレンドコーヒー または
オーガニックダーズリンティー または
カモミールシトラス

ローストビーフ増量 50g + ¥980

フォアグラのソテー追加 + ¥980