

MARIPOSA X LUTUM ワイナリー、ワインディナー

ワインメーカー、Gavin Chanin 氏をフィーチャー

マスターソムリエ、パトリック・オークボ

日程：2018年1月15日(月)

午後5時30分よりレセプション、午後6時よりディナースタート

料金：1人\$95

メニュー（エグゼクティブシェフ、ローレンス・ナカモト）

コース 1

コナカンパチのカルパッチョ

生ウニ、マイクログリーンサラダ、ニラとレモン、チリオイル

ワインペアリング：Sanford & Benedict, Sta. Rita Hills, Chardonnay 2013

コース 2

アルギュラのサラダ

フェンネル、グレープフルーツ、炒ったクルミ
ゴルゴンゾーラドルチェ、ハーブシトラスヴィネグレット

ワインペアリング：Durell, Sonoma Coast, Chardonnay 2013

コース 3

ゴートチーズ&ハーブのトルテリーニ

ハマクアマッシュルーム、ホーフーム産トマト
アスパラガス、薫り高いトマトのスープ煮

ワインペアリング：Bien Nacido, Santa Maria, Pinot Noir 2013

コース 4

鴨の胸肉

クリーミーポテトピューレ、ローストしたベビー野菜、オレンジペッパーデミソース

ワインペアリング：Gap's Crown, Sonoma Coast, Pinot Noir 2013

コース 5

デザートトリオ：

モルテッド・ミルクチョコレートバー

バニラ・ポット・デ・クリーム

チョコレート・デカダンス