

今宵は、オーストリアワインの生産者メーカー6社とのコラボレーション・ディナーでございます。料理そしてワイン…花と音楽…6人のオーストリアのワイナリーオーナーや醸造責任者を迎え、手積みで透明感のある自然なテイストをもち合わせたオーストリアワインを味わいながら、スペシャル・ディナーをお楽しみ頂けますたら嬉しい限りでございます。

本日の料理は、芦屋ベイコート倶楽部メインダイニング「LU BANO」の料理長 中尾崇宏をゲストシェフとして迎えまして、聖ヨゼフ館料理長 田中正一、本社 洋食部門担当シェフ 泉田康晴との特別料理をご提供させていただきます。

そして今宵は、料理研究家でシニアソムリエルである酒向純子さん、ドイツフーローリストの河合美季さん、そして、音楽を心から愛し、数多くの音楽シーンで活躍、心に響く旋律を奏でるピアニスト 小泉たかしさん、アットホームなライブコンサートを繰り広げるシャンソン歌手 大塚茉莉子さんがムードーなひと時へと、皆様方を誘います。

この一夜限りの特別な時間…感謝の気持ちを込めまして、精一杯、盛り上げて参ります。

どうかごゆっくりとお過ごしくださいませ。

本日は本当にありがとうございます。

リゾートトラスト
グランシェフ
内山 敏彦



ロゼ泡 カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ セクト

白 グリューナー・フェルトリーナー ラーベンシュタイン
ヴァインフィアテル DAC レゼルヴ

白 リースリング シーファーターラッセン
クレムスター DAC レゼルヴ

赤 ブラウフレンキッシュ ライタベルグ DAC

赤 ビノ・ノワール

甘口 ベーレンアウスレーゼ クラシック

Menu

～アミューズ～

牛頬煮込みのパイ包み キャロットクーリ

～前 菜～

帆立貝とオマールブルーのタルタル 新生姜エキウム
フレッシュ黒トリュフとピューレ

～温前菜～

仔牛のアニョロッティ サマーポルチーニ茸添え

～スープ～

マイスのビシソワーズ“パリソワール”

～魚料理～

鱧の温かいテリーヌ サフランソース

～肉料理～

黒毛和牛フィレ肉に
ジロール茸と賀茂なすのアンクルート

～デザート～

シェフパティシエール金指のスペシャルデザート
“ザッハトルテ”

冷和紅茶・小菓子

*食材の仕入れ状況によりメニューが変更する場合があります。
*当店で使用しているお米は国産です。