

美食会

Dining *The TOP*
2016

最高峰ブルーオマールとワスンを味わう。



日時 / **11月17日(木)・18(金)**
会場 / **ダイニング・ザ・トップ**
受付 / 18:30 ~ 開宴 / 19:00

お一人様 / **15,000円(税別)**
アルコール・ソフトドリンク飲み放題付
13,000円(税別)
ソフトドリンク飲み放題付

 **成田ビューホテル**
〒286-0127 千葉県成田市小菅700

お問い合わせ、ご予約は 営業課直通 (9:30~18:00)
0476-32-1135

<http://www.viewhotels.co.jp/narita>

※上記料金は別途消費税8%を頂戴いたします。



美食会

Dining *The TOP*
2016



Menu

- ◆ *Amuse-bouche*
クリームチーズとキャビアのタルト
黒マカロン ブランダード
ゴマふぐの軽い燻製
- ◆ *Hors-d'oeuvre*
ajillo de Gourmet
美食家のアヒージョ
- ◆ *Poisson*
Médaille de homard bleu breton et Bisque
フランス ブルターニュ産 最高峰ブルーオマールのメダイオンを濃厚なビスクで
- ◆ *Granité*
Granité au YUZU et champagne
柚子とシャンパンのグラニテ
- ◆ *Viande*
filet de boeuf "HIDA" et fore gras aux choux
飛騨牛フィレ肉とフォアグラのチリメンキャベツ包み フランス産トリュフを散らして
- ◆ *Fromage*
カマンベールチーズのロースト
- ◆ *Dessert*
キャラメルフォンデュ
- ◆ *Café ou tea et Petits fours*
コーヒーまたは紅茶と小菓子
- ◆ *Pain*
ダッチロールとガルムとバター

Drink menu

- ◆ アンテーザ ブリュット
(イタリア産スパークリングワイン)
- ◆ アッシュド ロスピタレ シャルドネ
(フランス産白ワイン)
- ◆ シャトー ラローズ ベルビュー
(フランス産赤ワイン)
- ◆ ルイ・ジャド・ボジョレーヴィラージュヌーヴォー
(フランス産赤ワイン)
- ◆ ビール(中瓶)
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ノンアルコールカクテル
- ◆ スコッチウイスキー
- ◆ ソフトドリンク

