



東京国際ゴルフ倶楽部

料理長 富岡 監修

健味鶏と白麗茸の

チキンストロガノフ

1,700円

お食事付差額 500円

ルーツは16世紀ロシアのストロガノフ家が発祥と言われる伝統料理ビーフストロガノフが、世界・世紀を越えてアレンジレシピされたチキンストロガノフ。柔らかいチキンとサワークリーム・バルサミコ入りの酸味あるホワイトソースで柔らかく仕上がりました。



ライス(白米/雑穀米)
又はパンをお選び下さい。

シャルドネ樽発酵

白/辛口/750ml 3,300円

山梨自社農場で収穫されたシャルドネ種を丹念に仕込み、オーク樽で発酵・貯蔵をしました。果実味と樽の風味がバランス良く調和した芳醇でまろやかな辛口ワインに仕上がりました。

WINE of january 2022

