

6月のグループ共通メニュー

カジキマグロと夏野菜の 冷製ビネグレットソース ～タルタルソース添え～

1,600円

お食事付差額400円



初夏が旬のカジキマグロを、夏野菜の入った冷製ビネグレットソースで仕上げました。タルタルソースとのハーモニーをお楽しみください。

昇仙峡CC料理長 矢崎 孝 監修

6月のWine



ドメーヌシャトレーゼ (白/辛口)

750ml ¥2,750 (税込)

グラス ¥550 (税込)

自社農場で収穫したソーヴィニヨンブランとセミヨン
を丹念に仕込みました。グレープフルーツやマスカット、
ツゲの香りが特徴的で、たっぷりとした果実味としっかり
とした酸味が調和し、爽やかで味わいのある
辛口ワインに仕上げました。