

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。築地 STEAK 哥利歐では、本年も「夏の美味饗宴」を開催することとなりました。盛夏を迎えた旬食材と哥利歐但馬牛炭焼ステーキをご一緒に堪能していただく夏の特別コースをご用意致します。ぜひ、この機会にご賞味いただければ幸いに存じます。

夏の美味饗宴「炭焼ステーキコース」

◆ 25,000円 (料理のみ)

◆ 35,000円 (ボトルワイン付)

- ・上記価格にサービス料10%と消費税を頂戴いたします。
- ・2名様以上でのご予約をお願いいたします。
- ・特別メニューの為、全てのご優待の利用は致しかねます。
- ・ボトルワイン付コースは2名様にシャトー・ラグランジュ 2004年(フルボトル)を1本お付けします。(限定12組)



2004 Château Lagrange シャトー・ラグランジュ

1855年にボルドー・サンジュリアン村3級に格付。シャトーの歴史は古く、17世紀のワイン地図に既に記載されています。その後80年代に日本企業の出資で生まれ変わり、見事な復活を遂げた話は世界的にも有名です。ワインの品質が向上しただけでなく、ラグランジュはいまや、静かな庭や、白鳥やカモが集う湖がある美しいシャトー。2004年はスケールの大きなタンニンがゆっくりと熟成し、見事に調和のとれた味わいが楽しめます。

<i>Menu</i>	Les Entrées	ラトビア産 フレッシュキャビア 房州産 活鮑のカクテル 国産鰻の備長焼
	Salade	マッシュルームサラダ
	Viande	特選但馬牛炭焼ステーキ
	Pain/garniture	炉焼温パン・温野菜
	Dessert	アップルマンゴー
	Café	特製ブレンド布ドリッブコーヒー
	Dessert	小菓子

夏の美味饗宴「アフタヌーンランチコース」<12:00~14:00>

◆ 17,000円 (ディナーカット)

◆ 12,000円 (ランチカット)

- ・上記価格にサービス料10%と消費税を頂戴いたします。
- ・2名様以上でのご予約をお願いいたします。
- ・特別メニューの為、全てのご優待の利用は致しかねます。



特選但馬牛炭焼ステーキ

<i>Menu</i>	Les Entrées	鰻と夏野菜のテリーヌ
	Soupe	ヴィシソワーズ
	Salade	マッシュルームサラダ
	Viande	特選但馬牛炭焼ステーキ
	Pain/garniture	炉焼温パン・温野菜
	Dessert	デザート
	Café	特製ブレンド布ドリッブコーヒー
	Dessert	小菓子



鰻と夏野菜のテリーヌ