

哥利歐

G O L I O

秋の美味饗宴

秋の美味饗宴「炭焼ステーキコース」

ラトビア産 フレッシュキャビア
北海道産 雲丹と帆立貝の炙り
戻り鰹のカルパッチョ 哥利歐風
黒トリュフのグリーンサラダ
特選但馬牛炭焼ステーキ
炉焼温パン・温野菜
季節のフルーツ
特製ブレンド布ドリッブコーヒー
小菓子



シャトー・ダルマイヤック 2009

エチケットは小さなバックス(酒の神)。
シャトー・ムートン・ロスチャイルドを擁す、
パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが所有。
ダルマイヤックの畑は、ポイヤック村の内陸側に
位置し、ボルドーワインの最高峰ともいえる第1級
のシャトー・ムートン・ロスチャイルドに隣接する
素晴らしい立地。ボルドー赤ワインの良年とされる
2009年は、ダルマイヤックもパーカーポイント90
～93点と高評価のヴィンテージとなりました。

秋の美味饗宴「アフタヌーンランチコース」

戻り鰹のカルパッチョ 哥利歐風
特製ビーフコンソメスープ
鞘巻海老のサラダ
特選但馬牛炭焼ステーキ
炉焼温パン・温野菜
デザート
特製ブレンド布
ドリッブコーヒー
小菓子



秋の美味饗宴

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、「秋の美味饗宴」を開催することとなりました。収穫の季節を迎えた旬食材と哥利歐特選但馬牛炭焼ステーキをご一緒に堪能していただく秋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。

期 間：平成 29 年 9 月 30 日(土)～10 月 29 日(日)

- ・下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。

秋の美味饗宴「炭焼ステーキコース」

お食事代：25,000 円

ご飲食代：35,000 円 (ボトルワイン付)

ボトルワイン付コースは2名様にシャトー・ダルマイヤック
2009年(フルボトル)を1本お付けします。(限定12組)

秋の美味饗宴「アフタヌーンランチコース」

12時～14時(ラストオーダー)

お食事代：12,000 円 (ランチカット)

17,000 円 (ディナーカット)