

哥利歐

G O R I O

特別美食会

平素より当店をご愛顧賜りまして、誠に有難うございます。日ごとに暖かさをましてまいりましたが、いかがお過ごしでしょうか。毎年、哥利歐の本店である麤皮の創業を記念して開催するこの美食会。本年は、テタンジェの象徴「コント・ド・シャンパーニュ」と、この時季だけの「時不知鮭の自家高温燻製」、各産地より厳選した食材をお楽しみ頂ける特別コースをご用意いたしました。特選但馬牛炭焼ステーキとともに、どうぞご賞味ください。

開催日

令和元年 6月15日(土)・29日(土)

ご飲食代

お一人様 30,000円

※ ご予約時間は随時承ります。
※ ランチでのご予約も対応いたします。

※ 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。
※ 炭焼ステーキはサーロイン、フィレ、ランプよりお選びください。

特別美食会コース

Menu



蒸し鮑と車海老の冷製 キャビア添え
時不知鮭の自家高温燻製
鱧の雲丹焼き

活毛蟹のサラダ

特選但馬牛炭焼ステーキ

炉焼温パン・温野菜

静岡県産マスクメロン

特製ブレンド布ドリップコーヒー

小菓子

Champagne



2006 Taittinger Comtes de Champagne
テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ / 1 Glass

料金別納
郵便

時不知鮭入荷のご案内 6月



年に一度、初夏を迎えたこの時期に、北海道沿岸で水揚げされる「時不知鮭」。天然の「時不知鮭」は身がふっくらとし、脂も上質で、とても上品な味わいです。哥利歐では、仕込みには下処理から燻製まで5日を費やすため、燻製は週に一尾のみと限定しております。炉窯にて丸ごと一尾を高温燻製することで仕上げる、この薫り高き逸品を、どうぞお楽しみください。

築地・STEAK

哥利歐
G O R I O

東京都中央区銀座8-18-3 DJ 銀座ビル1階

TEL (03)3543-7214 FAX (03)3543-7212

営業時間：12時～23時（L.O. 22時） 定休日：第2日曜・年末年始

<http://www.gorio.jp>