

哥利歐

G O R I O

創業記念晩餐会

開催期間 令和2年11月1日(日)・13日(金)・14日(土)・15日(日)・27日(金)・28日(土)・29日(日)

平素より当店をご愛顧賜りまして、誠にありがとうございます。さて、築地 STEAK 哥利歐は11月1日をもちまして、創業36周年を無事迎えることとなりました。変化の激しい昨今にあつて、無事創業記念日を迎えられるのも、ひとえに皆様のご愛顧の賜物と厚く御礼申し上げます。つきましては日頃のご愛顧にお応えすべく、特別晩餐会を開催させていただきますのでご案内申し上げます。旬の逸品を盛り込んだ特別メニューをぜひこの機会にお楽しみ頂ければ幸いです。

創業記念晩餐会特別コース

Menu



下関産 虎河豚のたたき、サラダ仕立て
黒毛和牛舌と京丹波大黒シメジのグリエ
自家高温燻製サーモンの炙り
シャンパーニュのグラニテ
特選但馬牛炭焼ステーキ
(サーロインまたは赤身希少部位よりお選びください)
炉焼温パン・温野菜とベイクドポテト
静岡県産クラウンメロン
特製ブレンド布ドリップコーヒー
小菓子

Wine

1986年 Ch.Haut Bages Liberal

シャトー・オー・バージュ・リベラル

18世紀から続くポイヤック村のボルドー格付け5級シャトー。所有する畑は1級のシャトー・ラトゥールや2級のピション・ラランドなど名門シャトーに隣接する抜群の好立地。高品質なカベルネソーヴィニオンの比率を高め、より力強くコクのある仕上がりが特徴です。特に1986年ヴィンテージは当たり年で、ワイン全体のバランスの良さやタンニンの豊かさが存分に楽しめます。哥利歐と同じく30年以上の年月を経てますます円熟味を増した心地よい味わいを特別コースとご一緒にご堪能ください。

お食事代 30,000円(消費税・サービス料別) ボトルワイン付き 40,000円(消費税・サービス料別)

- ※ ボトルワイン付きコースは2名様につきフルボトルを1本お付けいたします。
- ※ 2名様以上でのご予約をお願いいたします。
- ※ 全てのご優待のご利用は致しかねます。
- ※ ご予約時間は随時承ります。