

# 哥利歐

G O R I O

## 美味饗宴 年末特別コース

### Menu

仏産 フォアグラのテリーヌ

リキュールドカシス ムートン ロートシルトのアクセント

※1984年 シャトー・ディケムと合わせて

北海道産 帆立貝のマリネと蝦夷バフン雲丹

ノドグロのポワレ 白ワインのソースとアルバ産白トリュフ

虎河豚のタタキ風サラダ

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

キャラメルクリームとアーモンドヌガーの

スフレグラッセと大粒苺

特製ブレンド布ドリップコーヒー

小菓子



### Wine

1984年 Ch.d'Yquem シャトー・ディケム 1 glass

言わずと知れた世界最高峰の甘口貴腐ワイン。フランスのソーテルヌ村で唯一の「特別1級」の格付けを許され、一切の妥協を許さず究極ともいえる手間暇をかけ仕立てられたワインは極上の上品な甘さが最後まで余韻として残るまさに至福のワイン。1984年は哥利歐の創業年、同じく36年を経た味わいはヘーゼルナッツやキャラメルなどが混ざりあい、抜群の相性の良さで有名なフォアグラのテリーヌとぜひご一緒にお楽しみください。



料金別納  
郵便

## 美味饗宴 年末特別コース

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。日ごと寒さも増し、今年もあと僅かとなりますが、皆様におかれましてはお変わりなくお過ごしのことと存じます。さて哥利歐では特製の炉窯で焼きあげる特選但馬牛炭焼ステーキと季節の食材を取りそろえ、また当店の創業年である1984年のシャトー・ディケムとフォアグラのテリーヌとのマリアージュをお愉しみいただける特別コースをご用意いたしました。ぜひ大切な方との特別なひとときにご利用ください。

開催期間 令和2年12月1日(火)～12月30日(水)

お食事代 35,000円 (消費税・サービス料別)

- ・特別メニューの為、3日前までの完全予約制とさせていただきます。
- ・2名様以上でのご予約をお願いいたします。
- ・ご飲食代には、シャトー・ディケムが1杯ふくまれています。
- ・特別メニューの為、全てのご優待のご利用は致しかねます。

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>