

# 美食と ワインの夕べ



テーマ 『ジビエ~gibier~』

2017.11.18(土)  
18:00

フランス料理で、狩猟によって得られる野生の鳥獣。  
山鳩・雉・野ウサギ・鹿・猪等。  
秋から冬がジビエの季節とされる。

30名限定 2日前要予約

8,500円 (税サ込)

## MENU

### Amuse

イタリア産ラパンのリエット

### Hors d'oeuvre

テリーヌ・カンパーニュとミユスカのジュレ

### Les soupe

北海道・根室産蝦夷鹿の  
コンソメをオニオングラタンスープにして

### Les viandes

マガレ鴨のロースト カルダモン香る人参ピューレと  
フランス産キノコをあしらって

### Les fromage

フロマーシュ盛り合わせ

### dessert

コンデンスミルクのグラスとイチゴのスーフ  
どちおとめを添えて

※仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。



## ボジョレーヌーヴォーと

ソムリエ厳選のワインを  
ご堪能下さい。

出来立てのフレッシュな美味しさは、  
この季節、ヌーヴォーでしか味わえない特別な味わいです。



当ホテル宴会サービス課にて16年のワークキャリアを持ち、  
ソムリエとしても活躍中の片岡俊和氏を迎えてのワインセレクト。  
2001年より日本ソムリエ協会(J.S.A)公認ソムリエ

11.16(木)

ボジョレーヌーヴォー解禁

宇都宮グランドホテル

GRAND DINING

〒320-0826 栃木県宇都宮市西原町142 TEL.028-635-2111(代)

TEL.028-635-2112